FONDO PIZZOFALCONE

9451

BIBLIOTECA PROVINCIALE

G-A-98

Armadio XXX

Palchetto

Num.° d' ordine 37

G-A-11

NAZIONALE

B. Prov.

I-I

2500

NAPOLI

R. BIBLIOTECA

VITT. EM. III

Ф. Рим.
I
2500-501

DICTIONNAIRE
PORTATIF
D'HISTOIRE
NATURELLE.
TOME PREMIER.

Q 084 23

DICTIONNAIRE
PORTATIF
D'HISTOIRE
NATURELLE.

CONTENANT

L'HISTOIRE, LA DESCRIPTION ET LES PRINCIPALES PROPRIÉTÉS DES ANIMAUX, DES VÉGÉTAUX ET DES MINÉRAUX.

Avec un Diſcours Philoſophique ſur la méthode de conduire ſon eſprit dans l'étude de l'Hiſtoire Naturelle.

OUVRAGE utile aux Naturaliſtes, aux Phyſiciens, aux Pharmaciens & à toute perſonne qui paſſe ſa vie à la Campagne.

TOME PREMIER.

A PARIS,
Chez CLAUDE-JEAN-BAPTISTE BAUCHE, Libraire, Quai des Auguſtins, à Saint Jean dans le déſert & à Sainte Génevieve.

M. DCC. LXIII.
Avec Approbation & Privilege du Roi

AVANT-PROPOS.

L'UTILITÉ du Dictionnaire que nous préſentons au Public, s'annonce par le ſeul titre, & n'a beſoin d'autre recommandation que cet amour général qui porte tous les eſprits du côté de l'Hiſtoire naturelle. Nous n'entreprendrons pas l'éloge de cette belle Science, qu'un des plus beaux génies de la France décrit d'une maniere admirable, dans un Ouvrage immortel. Nous nous contenterons de tracer en peu de mots, le plan & l'exécution de ce nouveau Dictionnaire.

Malgré la foule nombreuſe des objets qu'on a eu à traiter, on ne croit pas en avoir omis aucun, au moins d'eſſentiel. Les bornes ſeules dans leſquelles on a été obligé de

ſe renfermer, ont fait réduire chaque article à de juſtes limites.

Dans l'Hiſtoire des Animaux, on a été fort court ſur ceux des Pays Étrangers qui avoient peu d'utilité, ou qui n'offroient rien de remarquables dans leurs mœurs & leurs uſages ; dans les Animaux Domeſtiques au contraire, dans l'Hiſtoire & la Deſcription de ceux avec qui nous vivons, on s'eſt étendu beaucoup plus au long : aux différens articles des Animaux d'uſage, on a ajoûté la maniere de les nourrir, de les élever & d'en retirer du profit. On a parlé des différentes maladies auxquelles ils étoient ſujets, & de la méthode de les guérir. Aux articles des Animaux nuiſibles, on a indiqué les différens moyens employés pour s'en garantir ou pour les détruire. Pour rendre cette partie de l'Hiſtoire des Animaux encore plus intéreſſante, on a ajoûté aux endroits qui convenoient, la chaſſe de l'animal en particu-

lier, &, pour éviter auſſi ſa ſéchereſſe dans nombre d'articles, on s'eſt plus attaché à l'hiſtoire de l'Animal qu'à la deſcription.

Dans les Végétaux, on a ſuivi le même plan.

Les Plantes utiles & uſuelles ont été traitées avec une certaine étendue. On a tâché de faire connoître toutes les Plantes étrangeres; & pour éviter la répétition d'une nomenclature ſéche & rebutante, on a déſigné chaque Plante par le nom qui lui eſt le plus commun. La Deſcription de la Plante contient ſes propriétés & l'uſage dont elle eſt dans la Médecine & la Pharmacie; on n'a rien oublié non plus de ce qui concerne la Culture, & c'eſt en cela que ce Dictionnaire pourra être utile aux Cultivateurs.

La Deſcription des Minéraux n'eſt pas la partie la moins intéreſſante de cet Ouvrage; elle eſt courte, mais nette & préciſe.

On avertit que cet Ouvrage n'eſt qu'une

compillation, un extrait, une analyſe des meilleurs Ouvrages dans ce genre ; mais ſi le livre eſt bien fait & utile, il importe peu des ſources où l'on a puiſé les matériaux : on ne veut qu'être utile.

*DISCOURS**

SUR L'ÉTUDE

DE L'HISTOIRE NATURELLE.

L'Étude de l'Hiſtoire naturelle eſt une étude immenſe : quand on promene un moment ſes regards ſur la vaſte ſurface du Globe que nous habitons : quand on jette un œil de curioſité ſur cette quantité prodigieuſe d'Animaux de toute eſpèce qui nous environnent, l'eſprit humain paroît devoir ſuccomber ſous le faix de tant de merveilles, & pour oſer entrer dans cette carriere il faut au moins une ame forte, courageuſe & amie de la vérité.

Le ſpectacle de l'Univers ne doit pas être

* Ce Diſcours dont un homme de Lettre (Mr. de M. C. D. S. P. D. L.) a bien voulu nous faire le ſacrifice, fait partie d'un ouvrage plus conſidérable ſur l'Hiſtoire naturelle : cet ouvrage doit paroître inceſſamment, ainſi l'Auteur ſe réſerve le droit de reprendre dans ce Diſcours ce qu'il jugera à propos.

un ſpectacle muet pour nous ; en obſerver les phénomènes, c'eſt élargir la ſphère étroite de notre intelligence, & augmenter autant qu'il eſt en nous le foible empire que nous exerçons ſur le monde phyſique. Nous ſommes attachés par trop d'endroits à la matiere qui nous comprime de tous côtés ; notre corps tient par des chaînes trop fortes à la chaîne commune qui lie tous les Êtres, pour que nous ne cherchions pas à connoître les rapports que nous avons avec eux. L'homme n'eſt pas un Être iſolé ; cet eſclave orgueilleux de la Nature eſt uni à l'atôme le plus délié par des nœuds plus forts que l'airain & le diamant ; c'eſt en vain qu'il veut briſer ſes fers, tous ſes efforts ne peuvent vaincre un ſeul inſtant les forces qui agiſſent ſur lui & entraînent l'Univers. Il eſt donc de ſon intérêt de connoître les loix auſquelles il eſt obligé de céder. Cet examen eſt d'abord humiliant pour lui, car en ſe meſurant avec les corps qui l'environnent, il ſe trouve phyſiquement ſemblable à eux ; ſa reproduction, ſon développement eſt le même que celui de la plûpart des autres animaux, ſon œil ne contient rien de plus que celui de l'éléphant, & l'union des particules terreſtres qui le compoſent n'eſt que le réſultat de cette force intime qui pénétre toute la matiere.

Cependant plus l'homme ſe compare aux autres Êtres, plus il examine leurs différens rapports, plus il s'apperçoit que comme Être

intelligent il a le pouvoir de faire tourner à ſon avantage les différentes propriétés qu'il obſerve dans les corps, & de réfrener quelquefois leur action ſur lui. En voyant ſans ceſſe la Nature dans la Nature même, il découvre ce qu'il peut, ce qu'il ſçait, & juſqu'à quel point il lui eſt permis de ſe prévaloir des loix de l'Univers.

L'étude de l'Hiſtoire naturelle, enviſagée ſous ce point de vue, eſt donc l'objet le plus digne de nous occuper, puiſqu'elle embraſſe l'hiſtoire de tous les Êtres, décrit leurs propriétés, unit leurs rapports, & lie l'Univers viſible à l'Univers intelligible ; c'eſt encore l'objet le plus propre à nous faire ſentir l'excellence de notre Être, & à produire en nous les élans du génie : malheur à l'ame tranquille qui voit ſans être émue la pompe de l'Univers ! malheur à l'ame froide qui peut parler ſans enthouſiaſme de la Nature & des prodiges qu'elle a répandue dans les profondeurs de l'eſpace !

Mais ſi le premier ſentiment que nous éprouvons à l'aſpect de tant de merveilles eſt un ſentiment d'admiration, de ſurpriſe & de reſpect, la réflexion qui ſuit eſt bien capable de nous décourager : le chemin qu'il faut parcourir dans l'étude des Sciences naturelles eſt anguleux & ſemé d'épines ; chaque pas que nous faiſons dans cette carrière décèle notre foibleſſe ; le grand nous étonne, le petit nous échappe ; une infinité de phénomè-

nes ſont jettés hors de la ſphère de l'obſervation, & pour comble d'obſtacles, la Nature ſemble mettre encore une barriere inſurmontable entre-elle & nous. C'eſt cependant à la ſuivre dans l'obſcurité de ſes détours que nous employons tous nos ſoins; elle nous attire en laiſſant échapper de temps en temps quelques traits de lumiere: mais cette lumiere même nous décourage ſouvent, parce qu'elle ne ſert qu'à nous faire entrevoir l'étendue immenſe des découvertes à faire: en meſurant ainſi la ſcience que nous avons ſur le pouvoir que la Nature nous accorde, nous apprenons une vérité humiliante pour notre orgueil, mais bien préférable aux illuſions de la vanité, c'eſt que nos connoiſſances ſont très-limitées & les faits infinis; c'eſt que les détails que nous avons ſur chaque phénomène reſſemblent tout au plus à ces cartes aſtronomiques où l'immenſité de l'eſpace, & les corps qui s'y meuvent ne ſont marqués que par des points.

Tant d'obſtacles réunis devroient donc arrêter la Science, ils ne ſont cependant que la limiter. C'eſt dans le ſein des difficultés que l'entendement puiſe ce dépit ſecret, cette activité inquiette qui développe tous les reſſorts de l'ame, & force le génie à s'élancer hors de l'eſpace étroit où s'arrête le vulgaire.

Pour interpréter la Nature & la ſurprendre dans ſes actes les plus cachés, la Philoſophie emploie l'obſervation & l'analogie: ces deux moyens unis & dirigés avec art ſont la ſource

de toutes nos connoiſſances. L'obſervation uniforme & conſtante dans ſa marche, examine, décrit, prépare dans le ſilence tous les matériaux de nos idées, & laiſſe flotter ſur le torrent des ſiécles les vérités que doit unir l'entendement : plus audacieuſe dans ſon cours, l'analogie ſaiſit & retient tout, elle embraſſe la ſuite entiere des phénomènes, conjecture ſur les formes antécédentes, prévoit les états futurs, & élévè ainſi l'intelligence humaine juſqu'aux grands aſpects de la Nature.

Mais la Philoſophie ne peut ni arriver à des réſultats généraux, ni réaliſer ſes idées ſans nous avoir d'abord inſtruit par les ſens d'un nombre ſuffiſant de faits bien vus. Nous n'aurons jamais que des notions commencées des objets, ſi nous n'appliquons pas toutes nos facultés à les étudier en eux-mêmes. Il faut que dans les Sciences naturelles l'obſervation ſoit la baze de nos raiſonnnemens, parce que ſans elle nos idées ne peuvent être qu'incomplettes, & que le fil de l'analogie n'eſt plus qu'un frêle tiſſu que le moindre choc de la vérité peut rompre. En parcourant les différens âges de la Philoſophie, on voit que plus la voie de l'obſervation fut négligé, plus on fit une alliance adultère de quelques vérités de la Nature avec les opinions humaines. On auroit lieu d'être étonné de l'audace du *Dogmatiſme* dans les jours les plus ténébreux de la Philoſophie, ſi on ne ſçavoit pas juſqu'où peuvent aller l'orgueil,

l'ignorance & la crédulité. L'étude des faits peut être regardée comme la clef de toutes les Sciences ; ſans ſon ſecours la Philoſophie rationnelle pourra enfanterdes hypothèſes, embellir & faire reſpecter les délires de l'imagination ; mais le Sage ſçaura bien apprécier ce que le Vulgaire honorera du nom de ſyſtême, & il attendra patiemment que l'obſervation lui apporte le levier fatal qui doit renverſer de fond en comble l'édifice de l'erreur, & enſevelir ſous ſes ruines ſon Architecte infortuné.

L'obſervation eſt donc le premier pas de la Philoſophie ; c'eſt elle qui doit nous ſervir de guide dans le labyrinthe des phénomènes : mais plus l'obſervation eſt néceſſaire pour avancer dans le chemin de la vérité, plus il eſt important d'examiner avec ſoin la méthode qui doit nous conduire. L'obſervation eſt un art qu'on a ſoumis a des principes : cet art ſi intéreſſant pourroit être défini, l'*art de ſe procurer des idées* ; car rigoureuſement parlant, il eſt impoſſible d'établir des raiſonnemens exacts ſur les objets qui n'ont pas été ſubjugués par les ſens. Quoique notre ſiécle paroiſſe généralement porté vers l'étude des faits, quoique le Philoſophe inſiſte tous les jours ſur cette importante vérité, nous arrêterons cependant un moment nos regards ſur la partie la plus utile de la ſcience : mais avant d'aller plus loin, nous croyons devoir dire quelque choſe de la préparation

méthodique que doit ſubir notre ame avant d'entrer dans la carrière de l'obſervation.

Nous naiſſons eſclaves des préjugés. Dès notre enfance ils aſſaillent, ſi l'on peut parler ainſi, toutes les portes de l'entendement, & les premieres images qui y entrent ſont ſouillées par l'erreur. Les venins du menſonge font ſur nous des plaies d'autant plus profondes, qu'ils trouvent moins de réſiſtance, & que notre ame encore molle & flexible reçoit avidement les impreſſions de tous les objets. Nos ſens ſont les premiers ſéducteurs qui cherchent à nous corrompre; ils teignent de couleurs étrangères le milieu qui ſe trouve entre les objets & nous : ſemblables à ces miroirs courbes qui défigurent toutes les images qu'ils réfléchiſſent, les ſens alterent tout ce qu'ils tranſmettent à l'ame, & rien n'y arrive dans ſa pureté originelle.

La premiere ſource de nos erreurs vient donc de la défectuoſité de nos organes & des illuſions qu'ils occaſionnent. A peine nos yeux s'ouvrent-ils à la lumiere, qu'ils ſont frappés par une foule d'objets que nous n'avons ni le temps, ni l'uſage d'obſerver ; nous les ſaiſiſſons tout au plus ſous quelques-uns de leurs rapports les plus apparens, & quelquefois ce rapport n'a d'autre exiſtence réelle que celle que lui prête notre imagination. Les ſens auxquels nous accordons gratuitement une foi implicite, chargés d'entretenir la communication établie entre l'Univers Phyſique &

nous, aident encore à multiplier les erreurs, & les illuſions qu'ils occaſionnent augmentent toujours en raiſon de la diſtance de l'objet, de la Nature du milieu, de la diſpoſition de l'Obſervateur, & de mille autres circonſtances qu'il eſt important de ſaiſir. C'eſt à toutes ces cauſes, quelquefois diviſées, ſouvent unies, qu'il faut rapporter les jugemens faux & précipités que nous formons ſur les objets que nous connoiſſons peu. Aux illuſions des ſens vient ſe joindre encore l'abus perpétuel que nous faiſons des mots. La Raiſon qui s'avance à pas lents ne vient éclairer notre eſprit que long-temps après que nous avons contracté l'uſage de la parole. La mémoire ſe charge de mots faits pour déſigner des objets qui n'ont pû être placés ſous les ſens: ainſi nous attachons des idées fauſſes & puériles à ces objets dont la Nature nous eſt totalement inconnue: quelquefois même comme les mots qui renferment des idées abſtraites & très-compliquées, ſe ſont familiariſés avec nous avant que nous ayons acquis les idées ſimples & archétypes, il ſe trouve que ces mots ſont tout-à-fait vuides de ſens pour nous, & ne nous préſentent aucune ſuite d'idées. Replions-nous ſur nous-même, & examinons avec impartialité, pendant combien de ſuite de momens nous avons prononcé le mots d'*Être*, de *Poſſibilité*, de *Temps*, de *Matiere*, d'*Infini*, de *Nature*, &c. ſans y avoir attaché d'idées fixes.

Pour

Pour rectifier tant d'inexactitudes dont les cauſes ſont en nous & hors de nous, pour avancer dans le chemin qui conduit à la vérité, ſans avoir un bandeau ſur les yeux, des fers aux pieds & l'Illuſion pour guide, il faut commencer d'abord par nous rapprocher des objets que nous avons déjà vus, nous meſurer avec eux une ſeconde fois, & ſur tout nous accoutumer à donner un ſens clair & précis aux ſignes qui doivent nous ſervir à les reconnoître dans la ſuite. Si les limites de l'eſprit ne nous permettent pas d'embraſſer un Etre & toutes ſes modifications; ſi pour étudier un objet nous ſommes forçés de ne prendre que quelques-unes de ſes propriétés, que le rapport du moins ſous lequel nous le conſidérons, ſoit exact & bien connu; gardons-nous de réaliſer les abſtractions de l'eſprit; car c'eſt en réaliſant les idées abſtraites créées par l'imagination, que la Philoſophie rationnelle puiſe la plûpart de ſes erreurs. Pour diſcerner la vérité, il n'eſt pas de moyen plus ſûr que de procéder à la façon des Géométres: c'eſt-à-dire, de décompoſer ſes idées, & d'en ſuivre la génération. Si on ne ſe trompe point dans les ſciences exactes, c'eſt qu'on peut venir retoucher l'objet d'où on eſt parti, récompoſer à ſon gré toute la ſuite des raiſonnemens qui nous en éloignoient, & vérifier ſes réſultats. Cette méthode eſt ſûre quand on veut l'employer, & rien n'empêche que dans

bien des cas on n'en faſſe uſage dans les Sciences naturelles. On a cependant quelquefois étrangement abuſé de cette méthode, (car de quoi l'eſprit humain n'abuſe-t-il pas?) en voulant ſoumettre toute la Médecine aux vérités purement intellectuelles des Mathématiques. Un Géometre Allemand crut avoir beaucoup avancé l'art de guérir, pour avoir déterminé les doſes des remédes qu'on peut donner dans les divers âges par les ordonnées d'une courbe. Un autre Médecin Géométre, après avoir poſé pour principe, que la ſtature des femmes eſt à la ſtature des hommes comme *quatorze* à *quinze*, prétendoit par cette proportion meſurer la quantité d'alimens néceſſaires aux hommes & aux femmes. Comme ſi la digeſtion, la nutrition, les évacuations dépendoient de la maſſe des corps! Des ſpéculations auſſi vaines font voir ſeulement que quelques Phyſiciens ont abuſé de la Géométrie comme on abuſe de la Raiſon; car ſi l'eſprit géométrique ne les avoit pas abandonnés, ils ſe feroient aiſément apperçu que la plûpart de leurs calculs étoient appuyés ſur de fauſſes ſuppoſitions, que les chimères les plus ſpécieuſes ne ſe réaliſent point en les comptant, & que pour faire un emploi utile de la Géométrie, il faut uſer de la méthode que nous avons indiquée plus haut, c'eſt-à-dire, venir de nouveau conſidérer l'objet qui ſert d'appui, & examiner ſi les idées qu'on en a priſes, ſont claires & bien déterminées.

Si nous n'avions cependant à lutter que contre les imperfections de nos organes, l'abus du langage & les premiers preſtiges de l'imagination, il nous ſeroit permis de franchir la plûpart de ces obſtacles. L'éducation, la lecture, l'étude, les inſtrumens ſont autant de moyens qui nous ſont offerts pour diſſiper les ombres dont notre enfance eſt enveloppée, & briſer les premieres entraves du préjugé. L'homme eſt non-ſeulement né bon, comme l'a prouvé le plus ſévère cenſeur de nos vices, mais il eſt encore ami de la vérité. Tous ſes efforts tendent à ſe placer dans le point de vûe néceſſaire pour recevoir la lumiere qu'il cherche : ſi quelquefois les rayons de la vérité ſont affoiblis ou rompus, c'eſt que pour arriver à lui ils ſont obligés de traverſer l'atmoſphère des préjugés & le nuage épais des opinions humaines. Laiſſons à la Philoſophie qui prend plaiſir à nous humilier par orgueil, la triſte ſatisfaction de croire que l'erreur eſt le ſeul aliment qui nous ſoit propre : appliquons-nous dans le ſilence à diminuer autant qu'il eſt en nous les illuſions des ſens ; regardons d'un œil fixe les ſpectres du préjugé, alors ils ceſſeront d'être effrayants, & comme une vapeur légere ils ſe diſſiperont aux approches du nouveau jour qui doit luire pour nous.

Nous aurons fait ſans doute un pas bien ferme dans le chemin qui conduit à la vérité, lorſque nous ſçaurons faire taire le mur-

mure intérieur qui diſtrait l'entendement, lorſque nous aurons étouffé les premiers germes de l'erreur : mais il eſt des ennemis plus dangereux encore qui nous attendent & nous obſédent preſqu'à l'entrée de la carrierre des ſciences, & qu'il eſt important de dompter. Ces ennemis ſi difficiles à vaincre ſont les *Préjugés Philoſophiques*, c'eſt-à-dire, l'erreur ſous les traits apparens de la vérité. Si le Menſonge ſe montroit à l'homme dans toute ſa diſformité, jamais il ne corromproit ſon ame ; auſſi pour le ſéduire emprunte-t-il les dehors les plus reſpectés & les plus impoſans : quelquefois pour s'inſinuer avec plus d'avantage, il flatte notre amour-propre, s'unit avec lui, & force en quelque ſorte la Raiſon à approuver cette alliance impure. L'erreur ainſi identifiée avec nous devient alors preſqu'impoſſible à détruire, parce que l'amour-propre emploie pour défendre des idoles qui lui ſont cheres, tout l'art de la raiſon : il cherche même à les faire révérer ; mais quand une fois la maladie de l'entendement eſt parvenue à ce période, on ne doit plus eſpérer de frapper des coups aſſez forts pour déraciner l'erreur & briſer l'Orgueil qui dogmatiſe.

C'eſt donc à prévenir un mal ſi funeſte que nous devons appliquer tous les efforts dont nous ſommes capables : avec des ſens bien diſpoſés, un deſir ferme d'étudier la Nature, & une ame exempte de préjugés populaires : il faut encore ne pas ſe laiſſer ſur-

prendre aux attraits de la nouveauté, aux preſtiges de l'enthouſiaſme, aux flatteries de l'amour-propre & à la pareſſe qui aime à ſuivre le torrent de l'habitude. Pour extirper tant de maux, il faut en découvrir les racines : pour éviter tant d'écueils ſi dangereux, il faut apprendre à les connoître ; aller avec une carte à la main ſur le vaſte océan des ſciences, & ſçavoir diſtinguer les rochers célébres en naufrage. Les préjugés les plus difficiles à vaincre, ceux auxquels il nous importe le plus de réſiſter, ſont les préjugés d'axiômes, d'enthouſiaſme, d'habitude & de nouveauté. Ce ne ſont plus ici des maladies de l'eſprit enfantées par la ſuperſtition & les erreurs populaires, mais des maux bien plus terribles, que la Philoſophie fait naître, développe & nourrit, & qui, comme un levain impur, corrompent toute la maſſe des ſciences en ſe mêlant avec elles.

L'Orgueil philoſophique qui s'efforce ſans ceſſe de tout rapporter à un principe, ou plutôt de concentrer l'immenſité de la Nature dans la ſphère étroite de ſes connoiſſances, plonge tour à tour l'eſprit humain dans mille égaremens, & ferme toutes les voies de la ſcience & de la vérité. Pendant quelle longue ſuite de ſiécles la préſomption n'affirma-t-elle point à l'ignorance qui l'écoutoit : *il n'y a point d'Antipodes. La terre eſt immobile au centre de l'Univers, le ſang ne circule pas, &c* ? Cependant ces prétendus axiômes qui

n'avoient aucun fondement dans la Nature, empêcherent ſouvent la Vérité de ſe faire jour, & pour déraciner les erreurs qu'ils accréditoient, il fallut des efforts & du temps. L'ignorance, ou, pour mieux dire, la ſuperſtition enchaîna quelquefois à ſon tour l'activité des Phyſiciens, en élevant ſes droits au-deſſus de la Nature, & voulant commander à la vérité. *Le déluge ſeul a tranſporté dans l'intérieur des marbres, & ſur le ſommet des plus hautes montagnes les coquillages qui s'y trouvent.* Donc a conclu le Phyſicien ſuperſtitieux, toute hypothèſe qui contredit ces principes doit être rejetté. Delà les fers dont le génie ſe trouve accablé; delà les aſſertions chimériques de toute la matiere diſſoute dans les eaux du déluge; delà tant de moyens ſurnaturels employés pour expliquer les faits de la Nature; delà enfin, tant de ſyſtêmes élevés à grands frais, & ſucceſſivement renverſés par l'obſervation la plus légere.

Cependant pour oſer rapporter toute la Nature à des faits particuliers, pour établir des principes généraux & excluſifs, il faudroit un recueil complet d'obſervations faites dans tous les temps & dans tous les lieux; une chaîne non-interrompue de phénomènes qui embraſſaſſent l'Univers, & nous avons à peine quelques pages de cet ouvrage immenſe, placés ſur un point de l'eſpace; notre exiſtence fugitive ne ſe rapporte qu'à un inſtant de la durée & à un très-petit nombre de phé-

aomènes. En obſervant autant que nous le pouvons, il nous eſt permis tout au plus d'apprendre quelques vérités de fait ; en ſuivant le fil de l'analogie, nous arrivons quelquefois à de nouvelles découvertes ou à des conjectures vraiſemblables, mais jamais à des propoſitions excluſives, impérieuſes & dogmatiques.

On voit un exemple frappant de l'abus des axiômes établis avec précipitation en examinant les différens ſyſtêmes ſur la réproduction des individus. Que d'erreurs ſur cette importante matière depuis Hypocrate juſqu'à nous. Ce n'eſt qu'après une longue ſuite d'expériences qu'on eſt venu à bout de perſuader aux Médecins & aux Naturaliſtes, qu'il pourroit bien ſe faire que l'accouplement du mâle & de la femelle ne fût pas néceſſaire pour la réproduction d'un animal, mais il a fallu que l'obſervation qui ne s'avance que ſur les aîles du Temps, apportât le polype, le puceron & le ver d'eau douce. La Philoſophie dogmatique juge la génération ſpontanée impoſſible, & cet axiôme échoue contre la formation des Aſcarides & du ver ſolitaire. Eſt-il donc impoſſible que les parties organiques dégagées d'un corps quelconque ſe recombinent ſur le champ ? Ces parties exiſtent ; trop d'expériences réitérées le conſtatent ; on les retrouve dans toutes les infuſions de graines & de chairs d'animaux. La Nature ſemble avoir répandu dans tout

l'Univers ces germes d'immortalité & tendre continuellement à organiſer la matière. Le vivant étant par conſéquent l'ouvrage le plus ordinaire de la Nature, ne peut-il pas ſe faire que dans tous les corps qui tendent à ſe diſſoudre, les parties élémentaires dégagées des entraves de la matiere brute, ſe rapprochent, s'uniſſent, & forment un petit Être organiſé? Quand on conſidére la cauſe & les ſuites de la maladie pédiculaire, on eſt obligé de convenir que la génération ſpontanée ſeule peut rendre raiſon de ce phénomène: il paroît que dans cette maladie ainſi que dans les autres affections putrides, la ſubſtance animale ſe décompoſant ſans ceſſe, ſe recombine ſur le champ, & ſoit déterminée par ſa nature à produire cette quantité prodigieuſe d'inſectes que rien ne peut détruire dans ces ſortes de maladies. La corruption n'eſt aux yeux du vulgaire qu'une ceſſation d'être, mais aux yeux du Phyſicien, c'eſt une nouvelle vie ſous une forme différente, & le premier état néceſſaire pour toute génération.

Ces exemples & mille autres que nous pourrions choiſir, font voir que toutes les opinions abſolues ſont autant d'erreurs en Philoſophie. Nous connoiſſons trop peu les grandes périodes de la Nature, pour affirmer que tout ce qui eſt a été, eſt, & ſera toujours: les faits les plus merveilleux, les prodiges en Phyſique, ſont ſujets à des loix in-

variables, & ont leurs retours marqués. Mille millions d'années & de circonſtances ne coûtent rien à la Nature ; c'eſt l'homme ſeul auquel il manque du temps pour obſerver, & des moyens pour concevoir l'ordre ſucceſſif des changemens néceſſaires auxquels l'Univers eſt ſoumis. Rien n'eſt donc plus nuiſible aux progrès des ſciences que le préjugé d'*axiôme*, puiſque c'eſt vouloir commander en maître à la Nature, tandis que nous devons lui céder ; la limiter par quelques faits, tandis que ſon action eſt infinie ; calculer ſes forces, tandis que chaque point de l'eſpace cache à nos yeux des millions de reſſorts tendus pour produire un ſeul acte.

L'enthouſiaſme eſt un écueil qu'il faut également éviter dans l'étude des Sciences naturelles. L'homme a un penchant vers le merveilleux qui lui fait tout concevoir au-delà du vrai : que n'a-t-on pas oſé dire ſur les abeilles & la fineſſe de leurs opérations : leur hiſtoire décrite par quelques Naturaliſtes, eſt remplie de prodiges ; ſemblables à ces Héros de l'antiquité auxquels on attribuoit les travaux de pluſieurs, on a accordé à ces inſectes la ſagacité de l'Artiſte, & la prévoyance du Sage. Cependant celui qui ſe deſtine à l'étude de la Nature, & qui ne doit rien admirer par anticipation, n'apperçoit dans les manœuvres des abeilles, que les ſuites du méchaniſme univerſel, & des loix du mouvement auxquelles tout obéit. La régu-

larité de ces cellules tant de fois vantées n'a rien de plus ſurprenant que la forme conſtante que prennent les ſels & les cryſtaux: ces exagones ſi ſouvent admirées ne ſont que le réſultat de pluſieurs forces qui agiſſent également, & leur perfection apparente dépend de la réſiſtance en tous ſens qu'éprouve chaque abeille qui cherche à occuper le plus d'eſpace poſſible. Les loix les plus ſimples de la Méchanique ſuffiſent pour expliquer ces petits faits qui n'ont rien d'éblouiſſant aux yeux du Philoſophe.

La prévoyance des abeilles, ce ſujet inépuiſable de comparaiſon & d'enthouſiaſme, n'eſt rien moins encore que la ſuite d'une intelligence qui réfléchit & combine, puiſque ces inſectes ramaſſent beaucoup plus de cire & de miel qu'il ne leur en faut, & qu'on peut les faire travailler ſans relâche en les tranſportant tour à tour dans différens climats; leur prévoyance n'eſt donc plus qu'un inſtinct aveugle & ſtupide qui ſe détermine néceſſairement tant que dure la préſence des objets qui flattent leur goût ou leur odorat, & cette détermination n'a rien de libre & de raiſonné. Laiſſons à ces hommes qui ſe parent du nom d'Amateurs, les extaſes & l'enthouſiaſme à la vue des volutes d'un coquillage, ou des pliées de l'aîle d'un Scarabéé; ce n'eſt point en contemplant ſans ceſſe le travail ordinaire de quelques inſectes qu'on peut venir à bout d'interprêter la Nature.

Notre admiration ſera toujours petite toutes les fois qu'elle ſera excluſive, c'eſt l'idée du tout, c'eſt l'étude de la Nature dans la complication de tous ſes mouvemens qui peut ſeule produire en nous une ſorte d'enthouſiaſme. Les différentes productions de la Nature méritent ſans doute d'être conſidérées ſéparément, mais de ſang froid, avec un œil exact & ſévère: celui qui borneroit ſes études à admirer la beauté des plumes du Colibri, reſſembleroit à ce Voyageur, qui ayant à décrire le cours d'un fleuve majeſtueux, & à en ſonder les abyſmes, croiroit avoir tout fait, parce qu'il auroit cueilli quelques fleurs ſur ſes bords.

Un des inconvéniens qui réſulte encore de l'enthouſiaſme peu éclairé, c'eſt qu'il nous retient inſenſiblement dans les liens de l'habitude. La Pareſſe qui examine peu, ſe laiſſe ſubjuguer par l'empire de l'Opinion; elle s'accoutume aiſément à ſuivre une route déjà frayée, & elle préfere cette marche à celle où il faut ſans ceſſe arracher des ronces & des épines: en vain les fourmis ne mangent rien pendant les grands froids, en vain pluſieurs eſpèces d'inſectes & de quadrupedes leur reſſemblent: n'importe, l'amour peu réfléchi pour des opinions accréditées, voit toujours autour de ces animaux des amas de grains, & des proviſions abondantes, fruit de leur prévoyance & de leur œconomie. Enfin, les attraits de la nouveauté ſont éga-

lement pournous une ſource d'erreurs en nous conduiſant à des tentatives vaines, ou à des prétentions chimériques.

La transfuſion du ſang tentée par *Hanſau*, perfectionnée par *Lower*, & ſi fort exaltée par *M. Denis*, & tant d'autres Médecins, prouve que le goût de la nouveauté ſuffit pour nous entraîner bien au-delà du poſſible. Deux Nations accoutumées depuis long-temps à être rivales, ſe diſputerent cette découverte, parce qu'on la regardoit comme une reſſource contre toutes les maladies: on s'égara juſqu'au point de croire que l'homme alloit s'aſſurer l'immortalité, comme ſi la vieilleſſe & la caducité dépendoient ſeulement des qualités du ſang: auſſi les Médecins éclairés abandonnerent-ils toutes ces expériences, pour la plûpart vaines, quelquefois heureuſes, mais à coup ſûr trop peu déciſives pour en faire la baſe d'une pratique nouvelle.

Tels ſont les principaux obſtacles qu'il faut ſurmonter quand on ſe propoſe d'étudier la Nature. Nous nous ſommes contentés ſeulement d'en indiquer quelques-uns: mais malheureuſement ils ſont ſans nombre, parce qu'il faut y joindre tous les abus que l'homme fait des premieres lueurs de la Raiſon, en ſe ſervant de la Raiſon même. Pour briſer les liens honteux dans leſquels les préjugés philoſophiques tiennent ainſi la raiſon captive, les plus grands hommes ont conſeillé le doute: mais ce moyen eſt-il pratiquable?

Douter, n'eſt-ce pas avoir déjà abbatu l'orgueil & tout ce qui le nourrit? Douter, n'eſt-ce pas avoir ſapé juſque dans ſes fondemens l'édifice de l'erreur? Douter enfin, n'eſt-ce pas examiner, & l'examen n'eſt-il pas ce qui révolte le plus toute eſpèce de préjugé? Si nous ne ſçavions pas avec quelle timide circonſpection on doit juger le Génie, nous tenterions de faire voir que le doute méthodique de Deſcartes, eſt peu propre à nous faire ſortir de l'égarement où nous plongent les axiômes philoſophiques. Ce grand homme prévenu en faveur des idées innées, regardoit quelques notions abſtraites comme la ſource de nos connoiſſances. Au milieu du naufrage de toutes nos idées, & ſur les débris de la Nature, ce Philoſophe vouloit qu'on recueillît des principes généraux pour ſervir de guides dans le labyrinthe des Sciences : mais ces principes généraux, ces axiômes altérés dès leur origine, & compoſés de notions vagues & mal déterminées, laiſſent ſubſiſter l'erreur au lieu de la détruire. L'altération de toute meſure intellectuelle vient preſque toujours du peu de ſoin que nous avons pris de refaire nos idées ſur les objets : or, pour fixer notre incertitude en ſuivant la méthode de Deſcartes, il faut conſulter & reprendre des idées qui ne ſont pas entiérement détruites, poſer des définitions, & en partir comme d'un point pour deſcendre aux propriétés des choſes. Cette route eſt peu ſûre & ſujette à bien des

inconvéniens, puiſque la collection d'idées ſimples qui donnent les axiômes, n'ont pû être examinées & rectifiées de nouveau : d'ailleurs définir avant de connoître exactement les propriétés des choſes, n'eſt-ce pas vouloir ſoumettre la Nature à des principes, tandis que tous les principes doivent néceſſairement être mis ſous l'empire de l'obſervation. Le doute de Deſcartes eſt donc inutile, il eſt encore impraticable. C'eſt ſe perdre dans la région des hypotèſes que de prétendre élever l'entendement ſi fort au-deſſus de toutes connoiſſances, qu'il puiſſe alors douter des rapports vrais qu'il apperçoit dans les idées ſimples, claires & bien déterminées. Quel eſt l'homme (par exemple) qui puiſſe jamais ſe promettre d'étendre ſes doutes juſques ſur les idées qu'il a des nombres?

Deſcartes en ſe plaçant ainſi ſur les hauteurs les plus conſidérables où puiſſe atteindre l'eſprit humain, & n'en deſcendant pour parcourir les Sciences, que ſur les aîles de la Spéculation, accrédita peut-être autant d'erreurs qu'il en détruiſit : mais s'il ſe trompa, ſes erreurs furent celles d'un grand homme; il mit du moins des ſyſtêmes ingénieux à la place des ſyſtêmes les plus abſurdes, il affranchit la Raiſon du joug de l'autorité, & l'impulſion qu'il donna à la Philoſophie de ſon ſiécle, la fit élancer hors de la voie du Péripatétiſme où elle s'égaroit depuis long-temps.

Le fameux Baron de Verulam avoit ouvert avant Deſcartes une carriere nouvelle à la Philoſophie. Pour arriver à la vérité, dit dans tous ſes ouvrages cet homme immortel, il faut commencer par ſoumettre à l'examen le plus rigoureux les axiômes & les principes. Les ſens & l'expérience, voilà les maîtres qu'il faut conſulter. L'homme placé comme au centre de la Nature, doit perpétuellement obſerver, amaſſer des faits & les comparer; on ne doit pas ſe hâter de faire des ſyſtêmes, parce que ſouvent c'eſt charger la Nature de toutes nos inconſéquences. Les axiômes ſont des repos inventés pour ſatisfaire la pareſſe & la vanité, & la complaiſance de l'entendement à ſe renfermer dans les abſtractions qu'il crée a tout perdu dans les ſciences. Les faits ſont les degrés par où nous devons monter ſucceſſivement juſqu'à la généraliſation vers laquelle nous n'avons que trop de penchant. Ce ne ſont point des aîles, mais plutôt des poids qu'il faut ajoûter à l'entendement pour le retenir & le fixer ſur les objets. Sans une obſervation conſtante & des expériences exactes, il n'eſt point permis d'établir de principes, & l'on ne peut jamais eſpérer d'obtenir la clef des myſtères de la Nature.

Cette méthode excellente de traiter les ſciences ne fut point ſentie par les Contemporains de Bacon; ce Philoſophe entroit dans le chemin de la vérité à pas de géant,

on perdit aiſément ſes traces, & le point de vue où il ſe plaça fut trop élevé pour ſon ſiécle : d'ailleurs ſa maniere d'étudier la Nature étoit peu ſatisfaiſante pour l'orgueil, & ne prêtoit point aux illuſions de l'entendement. On fait peu de bruit parmi ſes Contemporains, dit un des grands hommes de ce ſiécle, quand on annonce ſimplement aux autres : *voilà le peu que vous avez appris, voici ce qui vous reſte à chercher* : auſſi Bacon ne fit point d'enthouſiaſtes comme le Créateur des tourbillons. La vérité étend lentement ſon empire ; l'autorité ni les factions ne précédent point ceux qui l'annoncent. Le Philoſophe qui ſaiſit une vérité particuliere, ſouvent ignorée, mais qui exiſtoit depuis toute éternité dans le ſein de la Nature, la joint ſans efforts à une autre vérité, & augmente ainſi ſans faſte & ſans éclat la foible portion de lumiere deſtinée à éclairer l'Univers.

L'illuſtre Chancelier d'Angleterre ne ſe contenta point d'ébranler foiblement l'empire de l'opinion, il fit plus encore, il déſigna les préjugés philoſophiques comme les plus grands ennemis de toute vérité, & il leur imprima un caractère de réprobation qui pût les faire reconnoître à jamais : ce grand homme accoutumé à combattre de près les erreurs, crut que le plus ſûr moyen d'en triompher, étoit d'apprendre de bonne heure à connoître & à ne pas craindre les ennemis avec leſquels il falloit ſe meſurer ſans

ceſſe. Il conſeilla d'oppoſer toujours le doute à l'amour-propre, l'obſervation au dogmatiſme, & les lenteurs de l'expérience aux précipitations de l'entendement : avec ces armes, dont lui-même connoiſſoit la trempe, il crut qu'on pouvoit avec ſuccès attaquer la Nature de toutes parts & l'interprêter. » Augu- « rons bien, dit-il, de celui qui dans l'âge « de la réflexion, avec des organes ſains, « un entendement épuré, formera la réſolu- « tion d'étudier de nouveau les objets par- « ticuliers : augurons bien de celui qui ayant « le courage de faire le ſacrifice de ſes pre- « mieres connoiſſances, ſe déterminera à pré- « ſenter ſon ame à nud aux rayons de la « vérité : en vain prétend-t-on approcher du « ſanctuaire de la Nature, ſi l'on ne s'y pré- « ſente comme une vierge timide, avec une « ame pure, des yeux chaſtes, & la mo- « deſtie ſur le front. «

Telles étoient les leçons que donnoit à ſon ſiécle le grand homme que nous ne nous laſſons point de citer ; telle étoit la marche qu'il traçoit à l'eſprit humain au milieu des écueils & de la nuit profonde qui l'environnoit. Ses ouvrages ſont non-ſeulement remplis d'images frappantes & ſublimes, mais ils contiennent encore des vues nouvelles & le germe de pluſieurs découvertes utiles.

En ſuivant les principes de Bacon, on trouve donc que la préparation néceſſaire pour étudier la Nature avec fruit, conſiſte à ac-

coutumer les ſens à être fideles, à remettre tous les objets ſous leur empire avant de paſſer à la généraliſation, à ſe prémunir contre les opinions, & à corriger les hauteurs de l'amour-propre par un doute raiſonnable.

Cette route qu'indiqua Bacon fut celle que ſuivirent après lui tous ceux qui entrerent dans la carriere de l'obſervation. Toutes les branches de l'Hiſtoire naturelle cultivées quelques ſiécles après dans preſque toutes les parties de l'Europe, firent encore mieux ſentir l'excellence de ſa méthode. La Phyſique expérimentale fit la conquête d'un nouvel Univers; toutes les ſciences s'enrichirent tour à tour, &, ce qui étoit bien plus important, les arts ſortirent de cette eſpèce d'engourdiſſement où ils étoient plongés. Cette révolution inattendue développa les premiers germes de l'eſprit philoſophique; on s'apperçut enfin qu'il falloit ſe défaire des anciens préjugés, étudier de nouveau la Nature, & que l'obſervation étoit l'unique moyen que l'on eût pour arriver au but, c'eſt-à-dire, à la vérité.

En réfléchiſſant ſur l'art ſi néceſſaire d'obſerver, on trouve que le premier objet, qu'il eſt important de bien connoître, c'eſt nous. Quoique phyſiquement parlant nous ne faſſions qu'une très-légere partie des grandes maſſes de l'Univers: quoique nous trouvions l'*Être* ainſi que la plûpart des eſpèces dans une ſorte de fange, nous devons nous conſidérer comme un point central auquel il faut

tout rapporter. Cette maniere de nous enviſager paroît la plus propre à nous donner une idée juſte de notre être, & à nous faire ſentir la ſupériorité de notre nature ſur les autres natures terreſtres. Ce qui rend toutefois l'étude de nous-mêmes très-difficile, c'eſt que pour apprendre à s'obſerver & ſe réduire à de juſtes dimenſions, il eſt néceſſaire de deſcendre profondement au dedans de ſoi, de rompre pour quelques inſtans avec le monde phyſique, & de ſonder ſon exiſtence intérieure; cette opération conduit à des vérités ſans nombre; mais la prémiere découverte qui en réſulte, c'eſt qu'en nous repliant ainſi fortement ſur nous mêmes à meſure que la perſuaſion de notre exiſtence devient plus intime, celle des objets extérieurs paroît s'anéantir à nos yeux. S'il eſt ridicule à l'Égoïſte d'en conclure ſur le champ, qu'il eſt l'Être unique & néceſſaire, au moins eſt-il vrai de dire qu'il pourroit bien n'exiſter au-delà de nous qu'un immenſe tourbillon de matiere diverſement agitée, & que ce cahos informe ne ſe revêt de beaux caractères que dans des organes deſtinés à produire cette illuſion: au reſte, quelque ſoit la maniere d'exiſter des corps qui nous environnent, quelqu'épais que ſoit le nuage qui couvre les phénomènes qui accompagnent nos ſenſations, nous ſommes forcés de convenir, quand même nous n'en aurions pas d'autres preuves; que puiſqu'il n'exiſte aucune analogie entre

nos ſenſations extérieures & ce qui peut les cauſer; que le principe, qui dans nous, a la faculté de ſentir, eſt d'une nature différente des corps que nous avons ſous les yeux & qui paroiſſent nous toucher de ſi près. L'homme eſt donc un compoſé de deux êtres ou plutôt de deux natures, dont l'une le lie à l'Univers matériel, & l'autre l'en ſépare entiérement. Si nous penſons trop peu pour nous croire la premiere des intelligences, nous penſons trop auſſi pour ne pas nous ranger à la tête de toutes les eſpèces; il eſt vrai que la moitié de nous-mêmes reſte unie par des liens indiſſolubles à la maſſe commune des Êtres, mais l'autre partie s'éleve par la penſée trop au-deſſus de tous les objets connus, pour que nous confondions enſemble les deux natures de l'homme. L'Obſervateur s'arrêtera à cette diſtinction importante, & les limites qui ſéparent ces deux natures une fois poſées, il en fera découler aiſément la régle de ſes devoirs & toutes les vérités de l'ordre moral.

Mais cette ſolitude intérieure dont nous parlions plus haut, cette contemplation de nous-mêmes ſi recommandée par la Philoſophie, ne peut être ni conſtante, ni de longue durée. Pourvûs d'organes qui ne ſe nourriſſent que d'impreſſions étrangeres, aſſiégés par une foule de ſenſations qui nous tirent ſans ceſſe hors de nous, accablés par des beſoins de toute eſpèce qu'exige l'atôme de pouſſiere auquel nous ſommes unis, il eſt né-

ceſſaire que nous communiquions avec les Êtres qui nous environnent, & que nous étudions les loix auxquelles ils ſont ſoumis. En rentrant ſur la vaſte ſcène du monde, on s'apperçoit combien il ſeroit intéreſſant de rapprocher les vérités morales des vérités phyſiques & quelle lumiere répandroit l'union intime de ces deux genres d'obſervation, ſur ce qu'il importe le plus à l'homme de ſçavoir : mais cette entrepriſe eſt au-deſſus de nos forces, & nous ne devons jamais eſpérer de pouvoir combiner tant de réſultats divers, & de ſaiſir par-tout la chaîne inviſible qui les unit. Nous ſommes donc obligés en étudiant la Nature, de ſéparer preſque toujours l'homme moral de l'homme phyſique, & de ne le meſurer que ſous ce dernier rapport, avec toûs les objets de l'Univers.

En ſuivant cette route, l'Obſervateur s'appercevra d'abord que l'homme exilé dans un coin de l'Univers y eſt ſubſtanciellement comme les autres corps qui ſe nourriſſent, croiſſent & multiplient ; & que l'animalité (ſi l'on peut s'exprimer ainſi) s'éleve par gradation inſenſible juſqu'à lui : il ſe gardera donc bien d'aſſigner des places diſtinctes à chaque eſpèce, mais il enviſagera toute la maſſe de matiere organiſée comme compoſée des mêmes élémens, & la vie, comme l'ouvrage qui coûte le moins à la Nature.

Avant toutes recherches, l'Obſervateur s'efforcera de bien connoître les parties dif-

férentes qui conſtituent l'homme matériel: quoiqu'il lui ſoit impoſſible d'en pénétrer la ſtructure intérieure, & que les ſens ne lui laiſſent entrevoir que des ſurfaces, il s'attachera cependant à les examiner de très-près, à les conſidérer ſéparément, & ſur tout à étudier autant qu'il le pourra les réſultats de leur aſſemblage & leur action réciproque: il ſe formera des idées claires de la nutrition, du développement & de la génération: il ſuivra la Nature dans ſa féconde variété, il admirera ſes reſſources infinies, & il ſe perſuadera alors que tout ce qui eſt poſſible, eſt.

A ces premieres connoiſſances anatomiques il joindra encore la méthode de comparaiſon, c'eſt à-dire, que chaque partie du corps humain ſera la meſure à laquelle il rapportera les parties correſpondantes des autres individus: il ne bornera pas ſon attention à remarquer les différences extérieures des enveloppes des animaux, mais il ſondera leur organiſation intérieure, il étudiera l'œconomie animale dans tous les Êtres vivans, & ce ne ſera qu'en rapprochant ainſi toute la Nature, qu'il pourra venir à bout de connoître en général les principaux effets de la méchanique vivante, dont l'homme ſera toujours le premier objet. L'Obſervateur ne perdra point ſon temps à la recherche de quelques vérités, ou ſtériles par elles-mêmes, ou impoſſibles à découvrir: il ne ſe perſuadera pas, ni ne s'efforcera point de perſuader aux

autres que le ſiége de l'ame eſt dans la glande pinéale, ni la démonſtration de l'exiſtence de Dieu dans les plis de la peau du rhinoceros. Comme ſon but ſera d'interpréter la Nature, & d'être utile au genre humain, il profitera des découvertes de ceux qui l'ont précédé, mais il ne ſe hâtera point de lier à ces découvertes tous les faits connus; il attendra patiemment que quelque circonſtance heureuſe lui apprenne à en faire uſage. En jettant les yeux ſur la Médecine, cette belle partie de l'Hiſtoire naturelle, il ſe convainquera de cette importante vérité: il verra que la circulation du ſang, (par exemple) cette découverte annoncée & ſuivie avec tant d'éclat, n'a que foiblement renforcé le fil qui devoit nous guider dans l'étude du corps humain: cette vérité n'a fait tout au plus juſqu'à préſent, qu'épurer les raiſonnemens des Anciens ſur quelques ſuites de l'inflammation; peut-être même nuiſit-elle pendant long-temps aux progrès de la Médecine; car on ceſſa d'étudier la Nature & de ſuivre ſa marche, & on ne fit qu'accumuler des erreurs à côté de la découverte d'Harvey, voulant tout rapporter à un principe démontré. Semblables à ces Phalènes qu'une foible lueur trompe & ſéduit: L'homme malheureuſement plongé dans l'obſcurité d'une nuit profonde, s'égare preſque toujours en ſuivant les premiers rayons de lumiere qu'il apperçoit.

Comme Êtres ſenſibles & animés, nous ſommes accablés de maux de toutes eſpèces & ſujets à des maladies ſans nombre : L'Obſervateur s'efforcera donc d'étudier tous les objets de la Nature, qu'il prévoyera pouvoir plier à nos beſoins, & être propres à nous maintenir dans l'état de ſanté, ou à la rétablir lorſqu'elle ſera altérée : delà la néceſſité de porter ſon attention ſur toutes les ſciences qui ont rapport à la Botanique, à la Chimie & aux autres parties de la Médecine. Plus ce champ ſera vaſte, plus l'Obſervateur ſentant l'importance de l'objet, redoublera ſes ſoins & ſon activité. Il cherchera à voir beaucoup & ſur tout à bien voir. Pour ne pas confondre cependant tant d'Êtres d'une nature ſi différente de la ſienne, il employera l'uſage des méthodes, il ſuivra toujours les plus ſimples, les moins compliquées, & par conſéquent les plus faciles. Il n'attribuera point à tes méthodes plus d'avantages qu'elles n'en ont réellement, c'eſt-à-dire, qu'il ne les conſidérera que comme l'art de tenir un regiſtre exact de ce qu'il aura vû, ou plutôt comme des tables raiſonnées de ſes connoiſſances : il ſe gardera bien d'intituler ces collections diſtinctes de faits & d'obſervations, SYSTEMA NATURÆ, *Syſtême de la Nature*, parce qu'il ſera intimement perſuadé que la Nature n'a point de ſyſtêmes, & que ce ne ſont guères que des erreurs auxquels on donne ce nom pompeux. Pour avoir

encore des notions plus exactes ſur les propriétés des objets qu'il aura vu, il vérifiera toujours l'Obſervation par l'Expérience ; mais ces expériences ſeront variées pour que la confirmation du fait ſoit authentique : la cauſe du moindre effet eſt cachée ſous les plis & replis du voile dont s'enveloppe la Nature ; pour obtenir le ſecret de ſes procédés, il faut la tourmenter (qu'on nous paſſe cette expreſſion) avec le fer & le feu.

La Philoſophie qu'on devroit définir l'art de faire ſon bonheur en contribuant à celui des autres, ne rempliroit qu'une partie de l'objet pour lequel elle eſt faite. Si elle ne s'occupoit que de recherches utiles à un petit nombre d'hommes, ou de vérités de pure ſpéculation, pour bien mériter du Genre humain, pour obtenir le nom de Philoſophe, (nom ſi ſouvent prodigué, parce qu'on en connoît point toute l'étendue) l'Obſervateur ſacrifiera la plus grande partie de ſon temps, de ſes travaux & de ſes veilles à l'utilité générale ; il préférera de donner à ſes Concitoyens, à ſon Pays, à l'Univers entier, un recueil complet d'obſervations ſur l'Agriculture : que des recherches étendues ſur un nouvel arrangement de *Murex* ou d'*Ourſins* ! Il n'étudiera la Nature que pour l'employer & la tranſporter dans les Arts ; plus ces Arts ſeront négligés & imparfaits, plus il fera d'efforts pour obſerver en quoi les anciennes pratiques ſont défectueuſes. Il ne dédaignera

point d'abréger les travaux & d'épargner la ſueur de ſes Citoyens utiles, que le Riche impitoyable laiſſe languir avec barbarie dans la miſère, l'ignominie & l'opprobre. Quelqu'élevé que ſoit l'objet de ſes recherches, il tâchera toujours de l'abbaiſſer à la portée des autres, & de le plier à leurs beſoins. S'il arrête ſes regards ſur les Satellites de Jupiter, il ne ſe bornera point à ſuivre leurs cours, à étonner les Spectateurs par un amas immenſe de calculs & d'inſtrumens, mais il deſcendera de ces hauteurs inacceſſibles au Vulgaire, pour venir enrichir la Géographie, la Navigation, & rendre la Science reſpectable. Il ne négligera pas non plus d'obſerver les plus petits faits, parce qu'ils tiennent au ſyſtême général, & ſont partie de l'Univers; il ne détournera pas ſes yeux des objets les plus vils en apparence; n'eſt-ce pas de la matière la plus fétide que la Philoſophie a ſçû tirer le *Phoſphore?* N'eſt-ce pas dans le ſang groſſier d'un animal que l'Art va chercher le *Bleu de Pruſſe?*

Pour abréger cependant un travail ſi long & une étude auſſi immenſe, l'Obſervateur ne jettera qu'un coup d'œil en paſſant, ſur une infinité de phénomènes journaliers qui lui ſerviront comme de point d'appui autour deſquels il pourra raſſembler tous les fruits de ſes travaux, mais il ne les étalera point avec faſte, quoiqu'il ſoit vrai de dire que tout à peu près mérite d'être obſervé & retenu; il ne comptera pas ce-

pendant au nombre de ſes vraies richeſſes tous les faits qui joints à la maſſe commune, n'augmentent en aucune maniere la ſomme des vérités. Semblables à ces inſectes laborieux, il ſortira ſans ceſſe de la ruche, mais pour être compté au nombre des abeilles ouvrieres, il n'y doit rentrer que charge de cire & de miel.

Quelqu'important qu'il ſoit pour l'Obſervateur de n'étudier les objets que par rapport à leur utilité, il ne refuſera pas entiérement de fixer ſes regards ſur ceux dont l'utilité n'eſt pas encore connue, ni même ſoupçonnée. Il mettra ces faits en réſerve, parce que rien ne doit être perdu pour la Philoſophie, & qu'elle ſçait tirer quelquefois de ce fond ingrat en apparence; les vérités les plus utiles: d'ailleurs, c'eſt ſur les faits dont on ignore la liaiſon & les rapports que la méditation s'exerce le plus; c'eſt à l'aide de tous ces matériaux épars qu'elle oſe ſe promettre d'atteindre juſqu'au centre ſecret d'où partent les effets & les cauſes.

L'Obſervateur ne ſe découragera point ſi quelquefois ſes recherches directes ſont infructueuſes; une vérité utile dont il ſoupçonnoit l'exiſtence, pourra ſouvent lui échapper, mais il ſe croira amplement récompenſé de ſes peines, s'il ſaiſit quelques vérités agréables: l'hiſtoire de la Chimie eſt remplie de pareils exemples; auſſi de toutes les Sciences eſt-elle peut-être la plus célébre en tentatives vaines & en hazards heureux: mais ces hazards heureux ne favoriſent jamais ceux qui

mépriſent l'Obſervation. Il arrive encore ſouvent qu'un fait que l'on avoit apperçu que du côté purement curieux, vient ſervir d'appui à une vérité intéreſſante ; c'eſt à une obſervation de cette eſpèce ſur la conformation ſinguliere du cœur de la Tortue, qu'on doit la ſolution d'un problême d'Anatomie.

L'Obſervateur ne regardera pas comme un temps entiérement perdu, celui où il aura joui par délaſſement des objets que la Nature offre comme aliment à ſa curioſité, (ce beſoin de l'ame ſi preſſant pour celui qui ſçait penſer.) Il examinera les faits rares & ſinguliers, non pour en faire l'objet excluſif de ſes études, non pour y trouver du merveilleux, mais pour concevoir avec quel art la Nature varie le poſſible, & l'ordre qu'elle ſuit en paroiſſant déroger aux loix générales ; c'eſt avec des yeux prévenus de cette maniere, qu'il examinera la réproduction du Polype, la conformation des Huîtres, & la végétation ſinguliere des Truffes & du Noſtoc. Il n'attribuera point à la Nature des erreurs & des écarts à l'aſpect des phénomènes extraordinaires ; il ſçaura que tout eſt ſoumis à des loix invariables, & que la Nature, ou pour mieux dire, la cauſe de tout ce qui eſt phyſiquement parlant, ne peut être ſuſpendue, parce que ſa force agit en cieux & en abyſmes, en tout & partout. Il ſe perſuadera avec le Chancelier Bacon, que, ni les efforts des hommes, ni le ſoulevement des flots, ni l'ébranlement de l'atôme de ſa-

ble que nous habitons, ne peuvent un seul instant anéantir la puissance de la Nature, ni anéantir l'action avec laquelle elle réprime & assujettit la masse universelle des corps. Les monstres ne seront donc pour l'Observateur que les effets nécessaires de quelques forces compliquées, mais soumises à des loix; il les étudiera, parce que souvent une structure singuliere peut conduire à des découvertes, & qu'à force de varier ses œuvres, la Nature dévoile son secret. Ce ne sera pas dans ces vastes collections, dans ces archives antiques consacrées souvent aux Mensonges & à l'Erreur, qu'il cherchera les faits extraordinaires, il les étudiera dans la Nature même; il n'ajoûtera point de foi aux prodiges physiques qu'il n'aura pas vûs & qui contrediroient les loix générales de l'Univers; il croira peu les faits singuliers que lui rapporteront ses Contemporains; il cherchera lui-même à les voir; il s'armera d'une sorte d'incrédulité physique avant de prononcer, & l'Histoire de la *Dent d'or de Westphalie*, lui servira de leçon.

Enfin, l'Observateur ne circonscrira point son activité dans un cercle de mouvemens contraints, ses travaux seront assidus, sa patience à toute épreuve, & son étude constante; ses voyages, ses fatigues & ses recherches auront toujours pour but son utilité particuliere ou celle du genre humain; il amassera des faits, il ne craindra pas de trop voir, parce qu'il n'aura jamais tout vû; il

ne ſe rebutera point à l'aſpect des difficultés; c'eſt en gravillant ſur des rochers, c'eſt en fouillant des cadavres, c'eſt en ſondant l'abyſme des mers, qu'il pourra eſpérer d'enrichir l'Hiſtoire naturelle.

Après avoir rapproché tant de connoiſſances néceſſaires & tant de faits épars, l'Obſervateur pourra ſe permettre de faire uſage de la plus belle partie de ſon être, de la faculté de combiner tous les effets, & de s'élever juſqu'aux cauſes: familiariſé avec les vérités particulieres, il pourra contempler d'un œil fixe le plan général de la Nature, & lier tous les faits par la force de l'Analogie. Il ſçaura diſtinguer ſes opinions de la certitude, il ne tentera pas d'expliquer tout, parce que tout n'eſt pas connu, & que le temps ſeul renferme dans ſon ſein les grands faits, c'eſt-à-dire, la vérité. S'il propoſe des vues nouvelles, il ſe regardera comme au milieu d'un labyrinthe immenſe; il ne commencera point par poſer d'après ſon imagination des principes généraux, pour en trouver l'iſſue, mais il raiſonnera d'après ſes obſervations, & il indiquera modeſtement aux autres ce qu'il aura découvert & la route qu'il aura tenue. Quelquefois plus audacieux, il entreprendra, à l'aide de ſes ſeules forces, de parcourir l'immenſité de l'eſpèce; là conſidérant notre globe comme un point, & ſes courtes périodes comme un inſtant, il oſera former des conjectures, & ſaiſiſſant, pour ainſi dire, le fil de toutes les vérités, il ten-

tera d'expliquer les phénomènes que nous avons ſous les yeux. Loin donc de regarder toute méthode ſyſtématique comme un abus, & toute abſtraction comme une erreur, il ſentira la néceſſité de généraliſer les réſultats de l'Obſervation, & de jetter quelques traits de lumiere ſur la ſuite des faits qu'il aura raſſemblés. A quoi lui ſerviroit-il d'avoir interrogé la Nature, s'il ne pouvoit pas lier les phénomènes entr'eux, réduire les vérités particulieres à un petit nombre de vérités générales, & s'élever juſqu'aux loix ſimples & immuables de l'Univers?

Ce travail eſt celui du génie, & le génie eſt rare; il n'eſt donné qu'à un petit nombre d'hommes privilégiés de ſe faire jour à travers le nuage obſcur des hypothèſes, d'établir ſur leurs débris ces théories neuves qui entraînent les eſprits, & d'aller reculer les limites de la Philoſophie. Les Génies Créateurs ſemblent jettés d'âge en âge, comme ces prodiges phyſiques dont les retours ſont peu fréquens, & que la Nature paroît ne montrer aux Humains que pour manifeſter ſa puiſſance; chaque ſiécle ne fut point toujours aſſez heureux pour avoir les ſiens. Quelle longue ſuite d'années n'a-t-il pas fallu pour reproduire Hyppocrate dans Boherave, & Archiméde dans Newton! L'Obſervateur placé dans des circonſtances plus heureuſes que ceux qui l'ont précédé, profitera des connoiſſances en tout genre que les âges ſemblent dépoſer à ſes pieds, comme il ſçaura

que le ſiécle de Virgile ne fut pas celui de Platon ; il ſe regardera comme un Être ſpécialement protégé de la Nature ; s'il eſt dans un temps où il puiſſe voir autour de lui le Génie, pénétrant & agitant, pour ainſi dire, chaque partie des Arts & des Sciences, il ſe dira ſans ceſſe à lui-même, heureux celui qui peut compter au nombre de ſes contemporains, *Voltaire* & *Monteſquieu* ! heureux celui qui a vû deux Philoſophes former le projet de faire l'Hiſtoire de nos connoiſſances, & de dévoiler les myſtères des Arts. Il ſe rappellera avec un plaiſir égal, l'époque où un homme de génie entreprit de donner à ſon Pays, à l'Univers entier, l'Hiſtoire de la Nature : il rangera cet Ouvrage parmi le petit nombre de ceux que ſon ſiécle laiſſera à la poſtérité ; il ne ceſſera de le lire & de le méditer, pour faire paſſer dans ſon ame ce feu qui dévore, & cette hardieſſe ſublime qui donne la force de penſer. Il admirera ſur tout avec quel art cet Auteur immortel a ſçu, comme un autre Pline, mêler dans ſon Hiſtoire naturelle toutes les vérités utiles de la Métaphyſique & de la Morale, comme il trouvera avec plaiſir le nom de Veſpaſien à la tête des Ouvrages de Pline, il verra avec une égale ſatisfaction le fruit de tant de travaux dédiés à ſon maître, à un Roi bienfaiſant, afin que la poſtérité puiſſe admirer toujours & le Héros qui protégeoit les Sciences, & le Philoſophe qui les cultivoit.

DICTIONNAIRE
PORTATIF
D'HISTOIRE
NATURELLE.

A

AVORA. Fruit des Indes Occidentales & d'Afrique, qui eſt de la groſſeur d'un œuf de poule, & qui croît avec pluſieurs autres, en forme de bouquets, dans une grande gouſſe, ſur une eſpèce de Palmier fort haut & fort épineux. La chair renferme un noyau fort dur, oſſeux, de la groſſeur d'un noyau de pêche, avec trois trous aux côtés, & deux plus petits l'un proche de l'autre. Il contient une belle amande, blanche, aſtringente, & qu'on mange utilement pour arrêter le cours-de-ventre.

ABACA. Eſpèce de lin ou de chanvre, qui croît & que l'on recueille dans quelques-unes des Iſles Philippines. Cette plante eſt une ſorte de plantane des Indes. On diſtingue la blanche & la griſe.

ABADA. Animal du Royaume de Benguela, ſur la côte méridionale d'Afrique, armé de deux cornes, l'une ſur le front, l'autre ſur la nuque du col. Sa groſſeur eſt celle d'un poulain de deux ans. Il a la queue d'un bœuf, quoique moins longue, & le crin d'un cheval, mais plus épais & plus rude. Il lui reſſemble auſſi par la tête, qui eſt ſeulement plus plate & plus courte. Ses pieds ſont fendus comme ceux du cerf & beaucoup plus gros. De ſes deux cornes, celle du front eſt longue de trois ou quatre pieds, mince, de l'épaiſſeur de la jambe humaine vers la racine, aigue par la pointe, & droite dans la jeuneſſe de l'animal; mais à meſure qu'il croît, elle ſe recourbe en devant. Celle de la nuque eſt plus courte & plus plate. Les Négres tuent l'ABADA pour lui enlever ſes cornes, dont on vante la vertu contre pluſieurs maladies.

ABAVE. Nom d'un grand arbre d'Ethiopie, qui porte un fruit ſemblable à la citrouille.

ABDELAVI. Plante d'Égypte, qui porte un fruit oblong, aſſez ſemblable au melon, mais plus aigu aux deux extrêmités.

ABEILLES, ou Mouches à miel. Les Abeilles ſont une branche de l'économie ruſtique, branche d'autant plus précieuſe qu'elle eſt à la portée des gens les plus pauvres, & qu'elle ne demande ni labours, ni engrais, ni bétail, ni prairies; c'eſt dans ce genre qu'il eſt exactement vrai qu'on recueille ſans ſemer. On doit donc déraciner, autant qu'on peut, le préjugé des Payſans ſur cet objet; ſçavoir, qu'on gagne plus à faire périr les Abeilles qu'à les conſerver.

L'Abeille eſt un inſecte volant d'une couleur brillante, mais brune, & qui produit le miel & la cire. Une Abeille a le corps diviſé en deux parties, la tête & le ventre. La tête eſt armée de deux ſerres ou pattes pour prendre la cire & la paîtrir; d'une trompe longue, pointue & mobile, dont elle ſe ſert pour pomper les ſucs qui ſont au fond des fleurs, & en compoſer le miel. Le poil, dont elle eſt toute couverte, lui ſert à enlever les petites parties de cire qui ſont ſur les fleurs; ce qu'elle fait en ſe roulant deſſus lorſqu'el-

les ſont humides, ou elle les loge dans les petites cavités de ſes pattes, & les y comprime. Au-deſſous de la tête, elle a ſix pattes & quatre aîles; ces aîles ſervent aux Abeilles, non-ſeulement pour voler, mais auſſi pour faire ce bourdonnement avec lequel on diroit qu'elles s'excitent au travail. Le ventre de l'Abeille eſt ſéparé par ſix anneaux qui s'allongent & ſe racourciſſent: on y diſtingue, 1°. une petite veſſie tranſparente. C'eſt-là où eſt renfermé le miel que l'Abeille cueille ſur les fleurs, & qu'elle verſe dans les alveoles ou cellules de la ruche, après en avoir pris pour ſa nourriture; 2°. un aiguillon creux & des plus piquans, qui a auſſi ſa petite bulle où eſt renfermé le venin, lequel ſe dépoſe avec l'aiguillon dans la piquure qu'il fait.

Il y a dans une ruche trois ſortes d'Abeilles, Roi & Reine, Bourdons & Abeilles communes. L'Auteur de la République des Abeilles prétend que dans chacune de ces trois eſpèces il y a mâles & femelles, parce que ſelon lui, une Abeille ne peut pas produire elle ſeule cette quantité d'œufs qu'une ruche produit dans l'eſpace de deux mois, & qui monte quelquefois juſqu'à vingt mille Abeilles: il croit qu'elles opérent leur génération au moment qu'elles ſont entaſſées les unes ſur les autres; il ſoutient même les avoir vues s'accoupler.

Chaque ruche a un Roi & une Reine qui ſont mâle & femelle. C'eſt la premiere eſpèce; ils ſont l'un & l'autre de la figure des guêpes, mais ils ſont d'un brun clair ſurdoré & velouté. Leur corps eſt plus long que celui des Abeilles communes, mais moins gros que celui des Bourdons: les jambes & les aîles plus courtes que celles des Abeilles, leur démarche plus lente & plus grave.

Les Bourdons qui ſont la ſeconde eſpèce, ont quatre aîles, & ſont d'un tiers plus gros & plus longs que les Abeilles: leur poil eſt plus roux, ils n'ont point d'aiguillon: bien des gens croient qu'ils ſont les mâles des Abeilles. D'autres prétendent qu'il y a mâle & femelle parmi les Bourdons; ils ſont beaucoup de bruit & point de travail.

Les Abeilles communes forment la troiſiéme eſpèce. Il y a mâles & femelles; c'eſt comme le gros de

la nation, elles compoſent preſque tout l'eſſain, & ſont quelquefois au nombre de ſeize mille dans une ruche.

La marque ſenſible du différent ſexe de ces trois eſpèces d'Abeilles, eſt que les mâles de chacune de ces eſpèces ſont plus grêles: ils ont le corps plus long & plus pointu que les femelles, & celles-ci ont le ventre plus gros que les mâles.

Le Roi de chacune de ces eſpèces ne travaille point: il préſide ſeulement aux travaux; les Abeilles ont une telle affection pour lui, qu'elles ſe poſent par-tout où il s'arrête, & ne le quittent point tant qu'il y reſte; elles s'attroupent ordinairement autour de lui, & elles le ſuivent par-tout où il va: dès qu'elles ſont logées en quelque endroit, elles travaillent à lui faire des cellules pour ſon logement: s'il vient à mourir, elles abandonnent la ruche.

La principale occupation des Bourdons eſt de couver les œufs des Abeilles & de les échauffer pour les faire éclore: les Abeilles les ſouffrent pendant qu'elles en ont beſoin, mais auſſi-tôt après, comme ils n'ont pas l'induſtrie d'amaſſer du miel & qu'ils en conſument beaucoup, elles leur font la guerre & les tuent.

Génération des Abeilles. La Reine pond vers la fin du Printemps: elle jette dans chaque alvéole un œuf; enſuite elle rentre en arriere & colle l'œuf dans l'angle qui eſt au fond de l'alvéole: pendant ce temps-là les Abeilles ont la tête tournée vers elle, & ſemblent l'animer avec leurs trompes. D'abord elle pond des œufs d'où ſortent les Abeilles, enſuite ceux des mâles, enfin ceux des Reines: elle donne juſqu'à deux & trois eſſains par an; chaque eſſain eſt compoſé de huit à dix mille mouches.

Ainſi les Abeilles naiſſent toutes d'œufs que la Reine dépoſe dans les alvéoles, d'où il ſort au bout de trois jours un petit vers longuet qui n'a point de pattes. Sa couleur eſt d'un blanc bleuâtre: il ne paroît d'abord qu'une mouche commune; il reſte couvert pendant quinze jours, enſuite il ſe change en

nymphe d'une grande blancheur : au bout de quinze jours, ſi c'eſt un temps chaud, il devient mouche, & perce la pellicule qui bouchoit l'alvéole ; il en ſort parfaitement formé, & auſſi gros que les autres Abeilles, & il deſcend au bas de la ruche. Dans les temps froids le couvin eſt plus long-temps à éclore.

Police des Abeilles. On conjecture avec quelque fondement que les Abeilles forment une eſpèce de République : car on s'apperçoit qu'il y a parmi elles comme une diſtribution d'emplois ; que les unes ſont deſtinées à accompagner le Roi, à faire ſentinelle à l'entrée de la ruche pour que rien de nuiſible n'y entre ; que les autres ſont employées à aller chercher les matériaux pour conſtruire leurs édifices : que d'autres les mettent en œuvre ; qu'il regne une ſorte d'harmonie & de bonne intelligence entre les Abeilles d'une même ruche ; que ſi elles ſont attaquées par quelque cauſe étrangere, elles montrent toutes le même empreſſement pour la défenſe commune, qu'elles repouſſent avec vigueur l'ennemi, qu'elles s'entraident dans leur travail & dans leurs beſoins. En général, les Abeilles ſont naturellement laborieuſes ; dès que le temps eſt ſerein elles courent aux champs, & ſouvent fort loin pour trouver des fleurs.

Travaux des Abeilles. Le premier eſt de nettoyer leur logement, de l'enduire par-tout, & de le clore de façon que rien n'y puiſſe pénétrer ; elles ne laiſſent qu'une entrée libre ſur le devant de leurs ruches. Elles font le premier travail avec du ſuc de goudron ou propolis, qu'elles prennent ſur les ſapins, les ifs, les boutons des peupliers. C'eſt ſur cette couche de goudron & au haut de la ruche, qu'elles attachent les premiers alveoles de leurs rayons ; c'eſt avec leurs machoires & leurs pattes qu'elles conſtruiſent : elles donnent à chaque rayon une forme hexagone, c'eſt-à-dire, ſix côtés parfaitement égaux, ils ont chacun un pied de long ſur ſix pouces de large. Ces rayons ſont compoſés de doubles cellules ou alveoles, adoſſés les uns contre les autres ; le fond ſe trouve en forme de pointe triangulaire à facettes, & & l'entrée eſt plus épaiſſe que le reſte, étant revêtu d'une

bordure. Chaque alveole a cinq lignes de profondeur & près de trois de largeur : il y en a environ prës de quatre mille dans chaque rayon. Les aveoles deſtinés à pondre les œufs des Bourdons ſont plus grands : ils ſont profonds d'environ ſept à huit lignes, & en ont plus de trois de diamétre. Ceux qui ſervent à pondre les œufs des Reines le ſont encore plus, ils ont quinze lignes de longueur : auſſi conſomment-ils autant de cire que cent alvéoles ordinaires, & ſont conſtruits avec beaucoup de ſolidité ; mais ils ne ſervent qu'une fois ; car auſſitôt que les nymphes femelles ſont changées en mouches, les Abeilles les détruiſent & conſtruiſent à la place des cellules ordinaires.

Les rayons ſont diviſés en trois cantons : le plus haut eſt pour le miel qui leur ſert de nourriture l'hiver : le ſecond eſt deſtiné pour la formation des Abeilles, & le troiſiéme pour la cire ; c'eſt dans ces derniers alveoles qu'elles ſe retirent pendant le froid. Lorſqu'elles ont conſtruit leurs alveoles elles les rempliſſent de miel, en commençant par le haut des rayons & ſur le derriere de la ruche : elles couvrent le miel de pellicules qui deviennent convexes ; il s'y épaiſſit & s'y condenſe. Dans l'eſpace de quinze jours, ſi c'eſt au mois de Mai, un eſſain bien peuplé, remplit de cire ſa ruche à moitié, & ne ſe repoſe que lorſque chaque Abeille a ſa cellule : de maniere que pendant le cours des trois Saiſons qui leur ſont favorables, leurs ruches ſe rempliſſent juſques ſur la planche où elles ſont poſées : il eſt vrai que les années trop ſeches ou trop pluvieuſes leur ſont contraires.

Pour amaſſer la cire, elles ſe roulent dans les fleurs où elles la trouvent : par-là elles ſe chargent d'une pouſſiere jaunâtre & onctueuſe qui s'attache au poil dont elles ſont couvertes ; elles en font paſſer les particules d'une patte à l'autre pour leur donner de la conſiſtance : de retour à la ruche, elles ſe déchargent de cette cire dans les alvéoles. Il y a des gens qui prétendent qu'elles avalent cette pâte qui leur ſert de nourriture, & qu'étant digerée, il s'en forme une écume jaunâtre dont elles conſtruiſent leurs rayons, &

dont elles affermiſſent les parois avec le goudron dont on vient de parler.

Pour recueillir le miel, elles parcourent les diverſes plantes & fleurs, ſoit dans les jardins, ſoit dans les prairies ou les bois : elles y ſucent avec leurs petites trompes ce qu'il y a de plus fin & de plus ſpiritueux, & viennent le dépoſer dans le réſervoir commun.

Les Abeilles conſervent leur miel avec beaucoup de ménagement : elles n'y touchent que lorſqu'elles ne peuvent plus tirer leur nourriture de la campagne, & qu'elles ſont preſſées par la faim. C'eſt après l'hiver qu'elles peuvent en manger : on connoît leurs beſoins lorſqu'elles moulent leur cire, & qu'on en voit de moulue gros comme du ſon ſur les planches où ſont poſées les ruches : dans ce cas, on doit mettre ſur ces planches un peu d'avoine de l'année, dans un petit plat avec un bon morceau de ſucre. On doit bien boucher l'entrée des ruches pendant l'hiver ; car le froid eſt dangereux pour les Abeilles. C'eſt encore après l'hiver, & même pendant l'été, qu'on en voit quelquefois un grand nombre de mortes, mais elles ſe renouvellent tous les ans par la production du couvin dont la ruche ſe repeuple.

On appelle eſſain, les jeunes Abeilles de l'année qui ſont écloſes du couvin, ſouvent au nombre de dix à douze mille, lorſqu'elles quittent leur demeure ancienne pour aller chercher une nouvelle habitation & former une nouvelle colonie : elles ont toujours leur jeune Roi à leur tête, elles le ſuivent par-tout où il va, & dès qu'il ſe repoſe quelque part, elles ſe mettent autour de lui.

On doit empêcher les Abeilles d'abandonner la mere ruche pour aller habiter ailleurs ; ce qui leur arrive juſqu'à quatre & cinq fois l'année, en ce cas la mere ruche riſque de périr l'année d'après : pour cet effet, on doit veiller attentivement le moment du départ des eſſains, pour ne les point perdre de vue ; & cela depuis le commencement de Mai juſqu'au commencement de Juillet, & depuis huit à neuf heures du

matin, juſqu'à quatre ou cinq heures du ſoir. On connoît qu'une ruche eſſaime lorſque les Abeilles en ſortent avec une rapidité extraordinaire, & lorſqu'après un temps ſombre, le Soleil reparoît & qu'il eſt chaud.

Dès qu'on s'apperçoit de la ſortie d'un eſſain, ce que l'on connoît à l'obſcurciſſement de l'air dans l'endroit où elles voltigent; on y court, on frappe avec une clef ſur un poëlon. Ce bruit fait arrêter l'eſſain ſur quelque arbriſſeau; on tend une ruche au-deſſous, on ſecoue la branche, & l'eſſain ſe jette dedans: on doit poſer auſſi-tôt la ruche dans un van ſur deux bâtons en croix pour que les Abeilles aient l'entrée libre autour, couvrir le panier d'une nappe blanche; au défaut de van, le poſer ſur une nappe étendue par terre: ſi la branche eſt fort haute, on y monte avec une échelle, & on la coupe avec une ſcie: ſi l'eſſain eſt attaché à un tronc d'arbre, ou ſur un mur, on l'en détache avec un balai doux & flexible, & on jette de l'eau en l'air avec quelque rameau pour qu'elles entrent promptement dans la ruche; enſuite on la place à demeure, mais à quelque diſtance de la mere ruche, & les Abeilles ne manquent pas d'y travailler. Lorſque les eſſains ſont foibles, on peut en loger deux ou trois dans une même ruche, mais on doit les joindre à celui des eſſains qui ſera le plus foible, & enfermer ce dernier auparavant.

On doit empêcher une ruche d'eſſaimer trop ſouvent, c'eſt-à-dire, plus de trois fois: car alors c'eſt un préjudice, bien loin d'être un profit, parce qu'on court riſque de perdre la mere ruche & les eſſains qu'elle a faits, à cauſe de l'épuiſement du travail. D'ailleurs les petits eſſains n'ayant pas amaſſé des vivres ſuffiſamment pour l'hiver, ne ſont pas aſſez forts pour en ſoutenir la rigueur: ainſi pour les empêcher d'eſſaimer davantage, on met des hauſſes au-deſſous de la ruche: ce ſont comme des cerceaux de la même circonférence que la ruche & de la même matiere: cette aiſance, que l'on procure à la ruche, fait que les jeunes Abeilles s'y plaiſent & y demeurent vo-

lomiers, ainſi la derniere ponte a le temps de s'y fortifier.

Les meilleurs eſſains ſont ceux qui viennent les premiers dans le mois de Mai, parce qu'alors la terre fournit une plus grande abondance de fleurs, au lieu que les derniers étant en plus petit nombre font moins d'ouvrage; ils ont une nourriture moins ſubſtantielle, & ils abandonnent leur demeure étant encore foibles, ne pouvant y ſubſiſter à cauſe de la grande chaleur.

Taille des Abeilles. Cette opération conſiſte à tirer des ruches une partie de la cire & du miel. C'eſt un abus condamnable que d'étouffer les Abeilles avec la fumée de ſoufre pour leur ôter plus librement le fruit de leur travail. On doit donc au lieu de cette mauvaiſe méthode, qui tend à détruire l'eſpèce, s'y prendre d'une autre maniere: on fait cette opération au mois de Mai, & lorſque les Hirondelles ſont arrivées en abondance, & que le temps eſt diſpoſé au beau: on peut encore la faire à la fin de Juillet, ou au commencement d'Août. On ſe ſert pour cela d'un grand couteau qui coupe bien, & que l'on trempe de temps en temps dans l'eau fraiche, ou pour plus grande commodité d'une lame platte en forme de langue de carpe, & qui ſert comme de cuilliere pour tirer le miel. Pour faire tomber les rayons, on ſe ſert d'un outil qui reſſemble à une lame d'épée platte & pointue. On doit châtrer les Abeilles au lever du ſoleil, par un beau jour, ſe couvrir la tête d'une ſerviette, le viſage d'un maſque, les mains de gands, pour ſe préſerver des piquures des Abeilles, & les enfumer auparavant pour les rendre plus tranquilles: puis décoller la ruche, la renverſer ſur un tabouret, dont les pieds ſoient tournés en haut; on doit tenir un linge fumant devant ſoi, & envoyer la fumée à l'endroit que l'on veut couper, pour en chaſſer les Abeilles. On commence par couper promptement le deſſus des rayons dans le milieu de la ruche en allant vers les bords: on ne touche point au couvin, il eſt au milieu de l'ouvrage & ſur le devant de la ruche: on le connoît aux alveoles, leſquels ſont couverts d'une petite pellicule con-

vexe & brune, au lieu que ceux où eſt le miel, ſont plats & blancs, ils ſont ſur le derriere, & au haut de la ruche. On doit enſuite détacher les rayons qui ſont le plus près du bord, les tirer avec la main, & ratiſſer la place avec le couteau; ôter ſoigneuſement les petits rayons commencés & ſur-tout les alveoles qui ſont plus grands & plus profonds que les autres: c'eſt-là où ſe forment les Rois & les Reines, dont la pluralité excite la diviſion. Lorſqu'on tire le miel & la cire, il faut détruire tous les alveoles qui ſervent de logemens aux Rois & Reines des Abeilles, parce que le trop grand nombre d'Abeilles, par la diviſion qu'il cauſe, empêche les ruches d'eſſaimer. Après avoir ôté tout le miel qu'on veut, ce qui ne doit pas aller à plus de la moitié, ou tout au plus aux deux tiers de ce qu'il y a dans la ruche, on rafraîchit les rayons qu'on peut avoir endommagés, on nettoie ce qui paroît gâté, & on reporte la ruche à ſa place; le lendemain, on en enduit le tour avec de la bouze de Vache & de la chaux vive.

On doit encore tirer du miel des ruches à la fin de l'été lorſqu'il a été favorable aux Abeilles, mais cette fois-là, ce ne doit être que la moitié ou un bon tiers de ce qu'il y a dans la ruche, afin que les Abeilles en aient aſſez pour paſſer l'hiver.

Au reſte, on ne doit châtrer que les ruches qui ſont bien remplies: c'eſt même une néceſſité de tirer du miel de celles qui le ſont trop, parce qu'on maintient par-là les Abeilles dans le goût du travail, mais on doit mettre en réſerve des gâteaux pour nourrir pendant l'hiver les eſſains foibles, & les ruches qui n'ont pas beaucoup de proviſions: on doit poſer ces gâteaux debout & non à plat.

A l'égard des eſſains, on ne doit point toucher à ceux de l'année, de peur de leur faire tort, cependant on peut les ôter de leur place pour les nettoyer.

Maladies des Abeilles. 1°. La dyſſenterie, au temps de la fleur des tilleuls qu'elles aiment à l'excès, ce qu'on connoît à leur maigreur. Le reméde eſt de mettre de l'urine fraîche dans de petits baquets aux envi-

rons du ruchier, & de parfumer avec de l'urine chaude la ruche attaquée, ou bien mettre ſur une aſſiette un peu de vin chaud & cuit avec ſucre, canelle, giroſle & muſcade. 2°. La rougeole, elle eſt cauſée par un miel ſauvage qui ſe corrompt dans les alveoles; la cire en eſt rougeâtre & tenace : le reméde eſt de changer les Abeilles de ruche. 3°. La moiſiſſure cauſée par l'humidité de l'air, ou le mauvais abri; on s'en apperçoit à l'odeur. Le reméde eſt d'ôter les rayons qui paroiſſent les plus infectés, & d'enfumer la ruche avec de la fumée de bouze ſeche, & frotter la planche avec des herbes odoriférantes. 4°. La tigne cauſée par des vers qui s'engendrent dans les vieilles ruches : le reméde eſt le même que le précédent. 5°. Les poux : ils ſont à peu près comme ceux de poule, ils s'attachent au duvet des Abeilles qui vont autour des fumiers : le reméde eſt d'enfumer la ruche avec de la graine de Juſquiame ou de la feuille de frêne, brûlée ſur de la cendre chaude. 6°. Le dégoût qui vient de diverſes cauſes, comme de quelques inſectes qui ſe ſont introduits dans la ruche, ou bien d'avoir trop eſſaimé, alors elles déſertent leurs ruches; il faut les viſiter, en ôter tout inſecte ou les changer de ruche : ſi la maladie vient d'un trop grand travail, on bouche l'entrée de leurs ruches avec de petits grilles de fils de fer, ou avec une ardoiſe percée de petits trous. 7°. L'engourdiſſement qui peut venir de trop de réplétion ou de la maladie précédente : le reméde eſt d'arroſer leurs rayons avec de l'eau-de-vie, du ſucre, un peu d'écorce de citron, & les parfumer avec des herbes aromatiques. 8°. Les diſſenſions, cauſées par la ceſſation du travail : le reméde eſt de leur faire ſentir la fumée d'un vieux linge.

Inſectes nuiſibles aux Abeilles. Ce ſont les Mulots, les Souris, les Fourmis, Chenilles, Papillons, Araignées. On doit faire une guerre continuelle à ces ſortes d'animaux pour les éloigner des ruches : ſi on ne peut abſolument s'en défendre, on doit appliquer à l'entrée des ruches de petites grilles de fer, ou des

plaques de terre glaiſe percées, mais ſeulement pendant l'hiver.

Comme l'hiver eſt ſouvent mortel aux Abeilles, on doit uſer de diverſes précautions pour les conſerver & les préſerver du froid, en bouchant les ouvertures autour de la ruche, avec de la bouze de vache fraîche mêlée avec un tiers de chaux vive éteinte: on met auſſi une poignée de foin ſur les grilles, pour empêcher les Abeilles de ſortir dans les grands froids.

Achat des Abeilles. Lorſqu'on veut acheter des Abeilles, il faut ſçavoir diſtinguer les bonnes des mauvaiſes. Les meilleures Abeilles ſont petites, ont le corps long, point trop velu, doré, reluiſant, & moucheté par deſſus. Elles ne ſont preſque point farouches. Celles qui ſont d'un brun clair & luiſant ſont ordinairement jeunes & bonnes ouvrieres.

Celles de mauvaiſe qualité ſont groſſes, rondes & fort velues: elles ſont voraces, pareſſeuſes & mauvaiſes ouvrieres. Il faut toujours préférer les Abeilles de deux ou trois ans à celles qui ſont plus âgées, ou même à des eſſains de l'année, à moins qu'ils ne ſoient du mois de Mai précédent: on connoît l'âge des Abeilles par la couleur de la cire: la blanche indique qu'elles n'ont qu'un an, la jaune, deux, & la noire, trois.

Outre la connoiſſance de ces différentes qualités, il faut ſçavoir qu'elle eſt la quantité d'Abeilles que chaque ruche peut contenir. Pour cet effet, il faut peſer les ruches: celles qui ſont les plus lourdes, ſont le plus remplies: on ſuppoſe ici que les ruches ſont de paille. Il faut examiner ſi la ruche eſt vieille ou neuve, & ſi elle n'eſt point trop grande.

A l'égard de la cire, la meilleure eſt celle qui eſt de couleur blanche, ou d'un jaune rembruni: celle qui eſt moulue en petits morceaux, ou qui eſt noire ou moiſie, indique que les Abeilles ſont foibles. Le prix des eſſains eſt ordinairement de 6 liv. environ; & celui des meres eſt d'une piſtole, plus ou moins, ſelon que les ruches ſont rares dans le pays.

Le temps propre pour acheter des Abeilles, eſt le

mois de Février; mais il faut les transporter fort doucement de peur de les émouvoir, car alors elles dissipent toutes leurs provisions. L'été & l'automne ne valent rien pour cette opération.

La veille du transport, il faut décoller la ruche de dessus la planche, & lorsque les Abeilles sont rentrées, enlever doucement la ruche, & la poser sur une nape; relever fortement les bords de cette nape autour de la ruche, & les y lier de maniere qu'aucune Abeille ne puisse sortir. Il faut se servir, pour le transport, de la voiture la plus douce, afin que le gâteaux de miel ne se brisent point, & que les Abeilles ne soient point meurtries ou écrasées: on se sert volontiers des ânes, sur lesquels on met des bats, & on attache une ruche ou deux de chaque côté, la poignée en bas & la base en haut: il est toujours mieux de faire ce transport de nuit que de jour, & par eau plutôt que par terre, quand cela se peut. Lorsque les ruches sont arrivées au lieu destiné, on les met sur le ruchier, & on ne doit ôter le linge que le lendemain. Au reste, on ne doit vendre que les ruches qui donnent le moins de profit, & qui sont le moins garnies de mouches & de provisions.

Profit des Abeilles. Il va quelquefois au-delà de cent pour cent; car une bonne ruche, achetée au mois de Mars huit ou dix livres, donne ordinairement une livre & demie de cire (qui vaut vingt-cinq & jusqu'à trente sols la livre, c'est d'abord environ trente-huit sols;) & trente livres de miel pour le moins (qui vaut cinq sols la livre, & à Paris neuf.) Vingt livres doivent donc valoir cent sols, & les dix autres livres, deux livres dix sols, ce qui fait sept livres dix sols. Or, ce produit approche fort de cent pour cent, & il va au-delà pour peu que le miel & la cire se vendent plus qu'on ne le suppose ici, où on les met très-bas. De plus, il faut considérer que dans les pays chauds une ruche pleine vaut au Maître neuf à dix livres par an, & au moins trois ou quatre dans les pays froids; & cela quand elles n'essaimeroient qu'une fois l'année; au lieu qu'il y en a qui donnent jusqu'à trois bons essains. Dans la moindre maison de campagne on peut facilement en

avoir une quantité capable de produire quatre ou cinq cens livres de rente.

ABELICÉO. Grand arbre de l'Iſle de Crête. C'eſt une eſpèce de *Sandal*, qui ſe nomme auſſi *Faux-ſandal*, ou *Sandal-bâtard*.

ABELMELUCH. Arbre qui croît dans le Pays de la Mecque, & qui eſt une eſpèce de *Ricin*, ou de *Palme-Chriſt*. Sa ſemence eſt un purgatif violent.

ABEL-MOSC. Eſpèce de muſc, qui eſt d'une plante d'Egypte & des Iſles Antilles, dont la feuille, aſſez ſemblable à celle de la guimauve, lui a fait donner le nom de *Guimauve veloutée des Indes*. Cette graine que les François nomment AMBRETTE, & qui a la forme d'un petit oignon, ſans être plus groſſe qu'une tête d'épingle, entre dans la compoſition de quelques parfums, ſur-tout en Italie; en France, on en fait des Chapelets. Les Arabes en mêlent dans leur caffé.

ABHAL. Fruit d'une eſpèce de Cyprès oriental, & de la groſſeur de celui de notre Cyprès, qui paſſe pour un excellent Emmenagogue, & qu'on employe auſſi pour faire ſortir, du ſein des femmes, les fœtus morts.

ABLAB. Arbriſſeau d'Egypte, dont les rameaux s'étendent comme la vigne. Il porte deux fois l'année une eſpèce de feves d'un noir rougeâtre, dont les Egyptiens ſe nourriſſent, & dont on vante les propriétés contre la toux & la rétention d'urine. On prétend qu'il ſubſiſte un ſiécle, & que ſes feuilles, qui reſſemblent à nos feves de Turquie, ſont toujours vertes.

ABLE. Poiſſon de riviere qui s'appelle auſſi *Ablette*, dont l'écaille ſert à la compoſition d'un vernis blanc, avec lequel on contrefait les perles. Il a le ventre blanc & le dos vert. Sa grandeur eſt d'environ celle du doigt.

ABNOUS. Poiſſon vorace, dont l'écaille eſt d'un beau jaune doré, & qui fait la guerre à l'Aquador.

ABRICOTIER. Arbre fort connu, & de médiocre grandeur. Son tronc eſt couvert d'une écorce noire: ſes feuilles reſſemblent à celles du Poirier: ſes

fleurs ſont de couleur de roſe pâle ; auxquelles ſuccédent les Abricots : ceux-ci ſont rougeâtres d'un côté, jaunâtres de l'autre, & d'un goût exquis. La beauté & la groſſeur de l'Abricot dépend du bon fonds & du ſujet ſur lequel on les greffe. Les Abricots aiment mieux une terre légere & ſabloneuſe qu'une graſſe. Ceux qui viennent en eſpalier ſont plus gros, & ſont moins ſujets à manquer que ceux qui viennent à de grands arbres ; il eſt vrai que ces derniers ont un goût plus relevé. On met les Abricotiers à toutes ſortes d'expoſitions pour avoir plus ſûrement des Abricots. Quoique ces arbres viennent naturellement de noyau, ou en greffe en écuſſon & à œil dormant ſur les Amandiers & Pruniers de Damas noir, ou de Saint Julien, pour en multiplier l'eſpèce. Ceux à plein vent portent un fruit excellent dans les terres ſéches & ſur les hauteurs, parce qu'ils ſont expoſés aux ſoleil de tous les côtés. Les Abricots nains doivent être mis en eſpalier.

On taille les Abricotiers ſur la fin de Février, & à peu près comme les Pêchers : on les dépaliſſe : on coupe tout le bois mort & les branches chifones : on n'y laiſſe que les meres branches à bois & à fruit. On doit couper les jeunes branches de l'année les plus groſſes, à quelques lignes près du gros de l'arbre ; on taille toutes celles qui ſe trouvent au-deſſous de ſix ou huit pouces de long, pour faire des branches à bois ; & on taille les bonnes branches à fruit de huit à dix pouces de long. On fait une ſeconde taille à la mi-Mai, dans laquelle on retaille les branches à moitié ſéches, & tout le bois languiſſant, lorſque les fruits ſont noués ou coulés. Après que les Abricotiers ſont taillés, on les couvre de paillaſſons. On doit étêter tous les ſix ou ſept ans ceux qui ſont en eſpalier, pour les renouveller ; ce qui ſe fait au-deſſus des deuxiémes ou troiſiémes fourches du bas. Après la taille, & lorſqu'ils ſont en fleurs, on doit les garantir de la gelée, & des roux vents, en les couvrant de paillaſſons juſqu'à la fin de Mai : on les ôte quand le temps varie. En un mot, on prend pour les Abricotiers les mêmes ſoins que pour les Pêchers.

Abricots. Le gros Abricot eſt le meilleur de tous. Le hatif paroît au commencement de Juillet ; les autres, qui ſont jaunes, paroiſſent à la mi-Juillet, & ſont les meilleurs fruits qu'il y ait pour mettre en compote, en marmelade ou autre confiture.

ABROTANOIDE. Plante maritime & pierreuſe, qui croît ſur les rochers, & qui tire ſon nom de ſa reſſemblance avec l'Aurone femelle.

ABROTONNE *ou* AURONE. Plante fibreuſe & odoriférante, qui craint le froid, & qui aime une terre maigre & ſeche. On diſtingue l'Abrotonne mâle & l'Abrotonne femelle.

ABSINTHE. Plante d'un grand uſage en Médecine. Il y en a de pluſieurs ſortes : la plus ordinaire eſt la grande : elle eſt haute d'environ quatre pieds, pouſſe pluſieurs tiges blanchâtres : ſes feuilles ſont longues & mollaſſes, d'une odeur forte & d'un goût amer. L'Abſinthe fortifie l'eſtomac, aide à la digeſtion, excite l'urine & les mois, tue les vers, purge la bile, excite la ſueur, guérit les fiévres : elle eſt fort bonne contre l'hydropiſie. Le vin d'Abſinthe fortifie l'eſtomac, excite l'appétit ; mais un uſage trop fréquent nuit à la tête & aux yeux. L'Abſinthe vient de ſemence que l'on ſeme en Février & Mars, & de plan enraciné, ou boutures ; c'eſt la voie la plus ordinaire : on la leve au mois d'Octobre, & on la replante en bonne terre.

ABSUS. Herbe d'Égypte, dont les fleurs ſont blanches & d'un jaune pâle. Sa hauteur eſt d'environ quatre doigts, & ſes feuilles reſſemblent à celles du triolet.

ABUTILLON. Plante, dont on croit la graine fort bonne contre la gravelle.

ACACALIS. Fruit d'Égypte qui reſſemble à la graine du *Tamaris* ; il croît ſur un arbriſſeau. Entr'autres propriétés, on lui attribue celle d'éclaircir la vue.

ACACIA. Arbre de futaye qui nous vient d'Amérique. Il croît fort vîte, & pouſſe beaucoup de bois, fait de l'ombrage & porte au Printemps des bouquets de fleurs blanches qui jettent une douce odeur : ſon bois ſert aux Tourneurs pour faire les chaiſes. On le cultive

tive comme les Maronniers; mais comme la feuille n'eſt pas d'un beau verd, on a donné depuis long-temps la préférence à ces derniers pour les jardins.

ACAJOU. Arbre de l'Amérique, dont la feuille reſſemble à celle du frêne, & l'écorce à celle du chêne. Il devient ſi haut & ſi gros, que de ſon tronc on compoſe des canots tout d'une piéce, longs de quarante pieds ſur cinq ou ſix de largeur. Il pourrit difficilement dans l'eau, & jamais les vers ne s'y attachent. Au milieu de ſes fleurs, qui forment de grands bouquets, il porte une eſpèce de gland dont les perroquets ſe nourriſſent, & qui donne le goût de l'ail à leur chair. Il y a différentes eſpèces d'Acajous, les unes qui portent du fruit, d'autres ſtériles.

ACANTHE. Plante, à laquelle on donne auſſi le nom de *Branche urſine*. La hauteur de ſa tige eſt d'environ deux coudées, ſa tête ſe forme en houpe, & ſes feuilles qui ſont plus larges & plus longues que celles des laitues, diminuent vers ſa cime. Elles ſervent à divers uſages de la Médecine.

ACAPALTI *ou* ACAPATHI. Plante qui produit le poivre long dans la nouvelle Eſpagne. Ses feuilles reſſemblent à celle du poivre blanc, mais ſont plus longues & plus aigues; l'odeur en eſt forte, & le goût âcre & piquant.

ACARE. Nom d'un très-petit animal, qui a huit pieds, & qui eſt engendré de l'œuf d'une mouche commune, en laquelle il ſe change, conſervant toujours tant de petiteſſe qu'on peut à peine l'appercevoir.

ACARNAN *ou* ACARNE. Poiſſon de mer, à peu près de la figure & de la grandeur du Rouget, mais blanc & couvert d'écailles. On lui attribue la vertu de purifier le ſang, & d'exciter l'urine.

ACERABULUM. Plante qui s'appelle auſſi *Umbilicus Veneris*. On attribue à ſa graine les mêmes propriétés qu'à la Joubarbe. Cette Plante a les feuilles larges, groſſes, épaiſſes & creuſes, à peu près comme une navette d'Égliſe, qui ſert à renfermer l'encens. Delà vient apparemment ſon nom. On en diſtingue deux ſortes.

ACHE. Herbe médicinale qui reſſemble au perſil, ou qui en eſt une eſpèce. Sa ſemence eſt une des quatre ſemences chaudes mineures, & ſa racine une des cinq apéritives majeures. L'Ache Royale eſt une plante qui pouſſe une fleur jaune ou blanche.

ACHIA. Canne des Indes Orientales, qui ſe confit verte, au vinaigre, avec du poivre & diverſes épiceries.

ACHILLÉE. Plante qui eſt une eſpèce de mille-feuilles, & qu'on prétend ſouveraine contre les pertes de ſang.

ACHIOTI. Arbre de la nouvelle Eſpagne, dont la forme reſſemble à celle d'un Oranger. Ses fleurs ont celle d'une étoile, & leur couleur eſt un blanc pourprin. Son fruit eſt de la grandeur d'une petite amande verte, & contient des grains à peu près ſemblables à ceux du raiſin. On tire du feu de ſon bois comme d'un caillou, & l'on fait de très-bonnes cordes de ſon écorce. Sa ſemence eſt utile aux Peintres, qui en forment un beau cramoiſi, & aux Médecins, par ſes qualités froides. Cet arbre eſt verd toute l'année.

ACHITH. Eſpéce de vigne de l'Iſle Madagaſcar. Elle donne un fruit nommé *Voachit*, de la groſſeur du raiſin verd, qui meurit aux mois de Décembre, Janvier & Février.

ACHOUROU. Nom d'une eſpèce de laurier d'Amérique, qui s'appelle auſſi Bois d'Inde. Son bois eſt rouge & d'une extrême ſolidité; ſes feuilles & ſon fruit ſont aromatiques. On employe les feuilles en décoction, pour fortifier les nerfs & contre l'hydropiſie.

ACICOCA. Nom d'une herbe du Pérou, qu'on fait quelquefois paſſer pour la fameuſe herbe du Paraguay, dont elle a la plûpart des propriétés.

ACOLALAN Punaiſe de l'Iſle Madagaſcar, qui devient de la groſſeur du pouce, & qui prend alors des ailes. Elle ronge tout ce qu'elle rencontre, ſurtout les étoffes.

ACOMAS. Grand & gros arbre de l'Amérique, excellent pour la conſtruction des navires. Son bois,

quoique dur & peſant, ne coule jamais à fond. Ses feuilles ſont longues & larges, & ſon fruit, qui a la forme de l'olive, eſt du plus beau jaune, mais d'un goût fort amer. On fait des poutres d'Acomas, qui ont dix-huit pouces de large & ſoixante pieds de longueur.

ACONIT. Plante venimeuſe dont la racine reſſemble à la queue du ſcorpion. C'eſt ſa ſemence qui eſt un poiſon. On en diſtingue de pluſieurs ſortes, entre leſquelles il y en a une fort ſalutaire, qui ſe nomme *Anthora*, parce qu'elle paſſe pour l'antidote du *Thora*, autre plante venimeuſe.

ACONTIAS. Serpent fort commun en Calabre & en Sicile, qui, s'entortillant ſur un arbre, s'élance ſur les paſſans avec l'impétuoſité d'une fléche, ſuivant la ſignification grecque de ſon nom, qui veut dire *javelot*. Sa longueur eſt d'environ trois pieds, & ſa groſſeur d'un peu plus d'un pouce. Il a la tête groſſe & cendrée. La couleur de ſon corps eſt obſcure, & s'éclaircit un peu ſous le ventre.

ACORUS. Racine médecinale qui fortifie l'eſtomac, le foie & la rate, & qui rompt la pierre. Sa couleur eſt un blanc rougeâtre, ſon goût un peu âcre, & ſon odeur agréable. Elle rampe ſur la terre & prend ſa nourriture par divers filamens. On l'apporte de Lithuanie & de Tartarie. Il y a un faux Acorus, qui n'eſt que le Glaieul aquatique, & qu'il faut ſe garder de prendre pour l'autre.

ACOUTI. Animal de l'Amérique, qui ſe retire dans le creux des arbres, & ſe nourrit de racines. On dreſſe de petits chiens à chaſſer les Acoutis; & lorſqu'on peut les prendre vivans, on les apprivoiſe. Ils s'accoutument à marcher ſur les pattes de derriere, & à prendre leur nourriture avec celles de devant. Leur figure eſt à peu près celle d'un liévre, avec cette différence qu'ils ont la queue pelée & plus courte, la tête d'un rat, les oreilles courtes & arrondies, & le poil roux & rude, comme le cochon.

ACUDIA. Animal de l'Amérique, qui jette une grande lumiere par quatre étoiles qu'il a reçues de la

Nature, deux près des yeux & deux ſous les aîles. Si l'on ſe frotte la main ou le viſage de l'humidité qui eſt dans ces étoiles, on paroît brillant tandis qu'elle dure. Cette humidité ſervoit de chandelle aux Américains avant l'arrivée des Eſpagnols. L'*Acudia* eſt de la groſſeur d'un moineau, & de la forme d'un eſcargot.

ACUITZEHUARIRA. Plante célébre de Méchoakan, Province de l'Amérique. Sa racine eſt ronde, blanche intérieurement, & jaune au dehors. L'eau qu'on en tire eſt un antidote excellent, ce qui lui a fait donner, par les Eſpagnols, le nom d'*Ennemie des venins*. On appelle auſſi cette plante *Zoʒotaquam* & *Chipahuarʒil*.

ADARCA. Mouſſe ou eſpèce d'écume ſalée, qui s'attache, dans les temps ſecs, aux herbes & aux roſeaux des marais. Sa chaleur & ſa ſéchereſſe lui donnent une vertu qui a les mêmes propriétés que la graine de moutarde.

ADHATRADA. Noyer de la Côte de Malabar, dont les feuilles croiſſent oppoſées les unes aux autres. Sa fleur forme un calice oblong, d'une ſeule piéce.

ADIANTE. Plante qui eſt un des cinq Capillaires. On en diſtingue deux ſortes, le blanc & le noir. Le premier ſe nomme auſſi *Salvia vita*, ou *Ruta muraria*. Le noir, qui eſt le meilleur, porte auſſi le nom de *Capillus veneris officinorum*. On lui attribue une petite vertu purgative.

ADIMMAIN. Animal privé d'Afrique, de la grandeur d'un veau & de la forme d'un mouton.

ADIPSOS. Eſpèce de grand Palmier d'Égypte, qui a l'odeur du coignaſſier, le fruit du caprier, & la feuille du myrthe. Son fruit a l'odeur agréable; & quoiqu'il ne ſoit pas bon à manger, on lui attribue, avant ſa maturité, la vertu d'appaiſer la ſoif.

ADIVE. Renard d'Afrique, qui heurle comme le chien, & qui épouvante les lions.

ADY. Eſpèce de palmier de l'Iſle Saint Thomas, qui excéde le pin en hauteur, & dont les Inſulaires tirent, par inciſion, une liqueur qui leur ſert de vin.

ÆRIENNE. Petite eſpèce de guêpes, qui font leurs nids, comme en l'air, ſuivant la ſignification du mot, c'eſt-à-dire, à quelque branche d'arbre, ou à une paille de chaume, qui eſt encore ſur pied, ou dans un buiſſon, &c.

ÆTHIOPIS. Plante du Mont Ida, à laquelle on attribue de la vertu, pour les crachemens de ſang, les ſciatiques & la pleuréſie. Ses feuilles reſſemblent à celles du bouillon, & ſa graine croît toujours double dans une même coſſe.

ÆTITE. Eſpèce de pierre, qu'on nomme auſſi pierre d'Aigle, ſuivant la ſignification de ce mot grec, parce qu'on prétend qu'elle ſe trouve dans les nids d'Aigle. On lui attribue la propriété de faciliter l'accouchement, lorſqu'elle eſt attachée à la cuiſſe d'une femme; ou de le retarder, ſi on la lui met ſur le ſein. Il y en a de pluſieurs ſortes, ſuivant la différence des climats.

AFIOUME. Sorte de lin, qui nous vient du Levant par Marſeille.

AFRICAINE. Eſpèce d'œillet d'Inde, qui vient apparemment d'Afrique, & dont on diſtingue pluſieurs eſpèces.

AGALLOCHIUM. Bois des Indes, qu'on appelle auſſi *Bois d'Aloës*. Il eſt tacheté de pluſieurs couleurs. Le ſuc qui en ſort abondamment, lorſqu'on le brûle, ſert dans la Médecine pour les maladies de cœur.

AGARIC. Eſpèce de champignon qui vient ſur les groſſes branches des vieux chênes, & d'un arbre appellé Meleze. Le bon Agaric eſt blanc, leger, peu ſolide : il purge la pituite aqueuſe & ſéreuſe, leve les obſtructions du méſentere, mais il cauſe des nauſées: on le corrige avec quelque ſtomachique; on y ajoûte pour aiguillon la crême de tartre. La priſe eſt d'une dragme à deux, & en infuſion de deux à cinq. On a découvert depuis quelque temps que l'Agaric de chêne avoit une vertu des plus efficaces pour arrêter le ſang ſans cauſer de douleur dans les amputations de membres; car il ſupplée à l'aiguille, ainſi que dans les plaies même pourries, & qui ne peuvent ſoutenir la ligature.

AGATE. Pierre précieuſe du bas ordre, dont on fait divers bijoux. On en diſtingue de pluſieurs ſortes, telles que l'*Agate Onix*, l'*Agate de Calcedoine*, l'*Agate Romaine*, l'*Agate d'Allemagne*, &c. On prétend qu'elle tire ſon nom du fleuve *Achates* en Sicile, ſur les bords duquel on a, dit-on, trouvé la premiere.

AGATHY. Grand arbre du Malabar, dont on tire, par inciſion, une liqueur claire qui s'épaiſſit bientôt en gomme. Le bois en eſt fort tendre, ſurtout vers le cœur.

AGIAHALID. Arbre d'Égypte & d'Éthiopie, qui porte un petit fruit, tirant ſur le goût de l'anis, & dont les feuilles ſont bonnes pour faire mourir les vers du corps.

AGNÁCAT. Eſpèce de poivre, molle & graſſe, qui croît ſur un bel arbre du pays voiſin de l'Iſthme de Darien, & qui paſſe pour avoir la vertu d'exciter à l'amour.

AGNANTE. Plante dont les fleurs reſſemblent beaucoup à celles de l'Agnus-Caſtus, & ſont placées à l'extrêmité des tiges en forment de grapes.

AGNUS-CASTUS. Arbriſſeau dont les feuilles reſſemblent à celles de l'ozier. Ses feuilles, ſa ſemence & ſes fleurs, ſervent aux uſages de la Médecine. On prétend qu'elles ſervent auſſi à la conſervation de la chaſteté, & telle eſt l'origine du nom.

AGNUS SCYTHICUS *ou* BORAMETS. Plante célébre de Tartarie, qui a paſſé pour un Zoophyte, c'eſt-à-dire, une Plante-animal, à laquelle on faiſoit brouter l'herbe qui eſt autour d'elle, juſqu'à ce que n'en trouvant plus, elle déſſéchoit manque d'alimens. Mais on a vérifié que c'eſt une ſimple plante, autour de laquelle l'herbe ſe deſſéche, parce qu'elle en tire le ſuc.

AGRIOTE. Eſpèce de cériſe aigre.

AGRIPAUME. Plante fort amère qui ſert à divers uſages de la Médecine. Elle reſſemble à l'ortie, & n'eſt guères moins commune; mais ſes feuilles ſont plus déchiquetées, & ſes fleurs plus petites.

AGROPILE *ou* AGAGROPILE. Eſpèce de Be-

zoard, qui ſe trouve en Allemagne, dans le corps des chamois & des chevres. Velſchius en a fait un Traité.

AGUAPA. Arbre des Indes Orientales, dont on prétend que l'ombre eſt venimeuſe. Un homme vêtu, qui s'endort deſſous, enfle prodigieuſement : un homme nud créve ſans reſſource.

AGUARA-PONDA. Belle plante du Bréſil, dont les fleurs ſont d'un bleu violet & tirent ſur l'odeur de la violette. Sa hauteur eſt d'environ un pied & demi, & ſes feuilles ſont étroites, cannelées & pointues,

AGUTIGUEPA. Belle plante du Bréſil, qui produit une fleur ſemblable au lys, mais couleur de feu. Ses feuilles ſont longues d'un pied juſqu'à deux, & larges de quatre doigts. Sa racine eſt d'un rouge foncé, & bonne à manger.

AHATE DE PAUNCHO REQUI. Nom d'un arbre dont on trouve une longue deſcription dans le Dictionnaire de James.

AHOUAL. Arbre du Bréſil qui jette une odeur preſque inſupportable lorſqu'il eſt ouvert par la coignée. Il porte un fruit triangulaire de la groſſeur d'une châtaine, dont les Sauvages ſe font un ornement. Ses feuilles ſont toujours vertes.

AIABUTIPITA. Arbriſſeau dont les Sauvages du Bréſil écraſent le fruit pour en tirer une huile noire dont ils ſe frottent les membres. Ce fruit a la forme de l'amande.

AIGLE. Le plus gros, le plus fort & le plus leger de tous les oiſeaux de proie. L'Aigle a le bec long & crochu, noire par le bout, bleuâtre ou quelquefois jaune par le milieu. Son plumage eſt ordinairement châtein brun, roux & blanc. Il a la queue courte, les jambes écaillées, & les ongles fort grands. On prétend que l'Aigle vit très-long-temps, & qu'il meurt de faim, lorſque la vieilleſſe ne lui permet plus de chercher ſa proie. On aſſure auſſi qu'il a les yeux ſi forts, qu'il regarde fixement le ſoleil. On appelle Aiglons les petits de l'Aigle.

AIGOCEROS. Plante qui se nomme aussi Corne de Bœuf & Fœnugrec. On la cultive en quelques endroits, aux environs de Paris.

AIGREMOINE. Plante abstersive, dont on fait beaucoup d'usage en Médecine. Elle se nomme aussi *Eupatoria*, du nom d'*Eupator* son inventeur.

AIGRETTE. Oiseau blanc, de la forme du héron, mais plus petit, qui aime le bord des rivieres. Il a sur le dos & à côté des ailes, des plumes blanches fort fines, qui se vendent à grand prix, & dont on fait les belles aigrettes.

AIGRIS. Pierre qui se trouve dans plusieurs endroits de la côte méridionale d'Afrique, & dont les Négres se font une précieuse parure.

AIGUE-MARINE. Espèce de pierre précieuse, d'un verd de mer, qui tire, dit-on, cette couleur du flux & du reflux. Elle se trouve le long des côtes.

AIL. Herbe potagere & fort connue: sa racine est une bulbe de forme ronde, dont les tuniques presque blanches, enveloppent des tubercules qu'on appelle gousses. C'est par ces gousses qu'on le multiplie; on les met en terre au mois de Mars à quatre pouces de profondeur, & quatre de distance. En Juillet, quand la tige commence à jaunir, on les leve de terre, on les met sécher en lieu sec. La racine de l'Ail est incisive & apéritive; prise intérieurement elle dissipe les viscosités de l'estomac, excite l'appétit. L'Ail est bon contre les vers des enfans, la colique venteuse, avec le vinaigre contre la peste & toutes sortes de venins, & contre la siévre.

AIMANT. Pierre minérale, ou plutôt fer imparfait en poids & en couleur, qui a la merveilleuse propriété de se tourner toujours du côté du Nord, & d'attirer le fer, auquel elle communique aussi toutes ses vertus par le simple frottement. On distingue l'aimant mâle & l'aimant femelle. Le premier est de couleur bleuâtre, & le meilleur vient de la Chine & du Bengale. L'aimant femelle est d'un roux noirâtre. Il s'en trouve en Allemagne & dans quelques endroits d'Italie. On emploie l'aimant à plusieurs usages dans la Médecine.

AIR. Un des quatre Élémens. Il a trois qualités eſſentielles, la fluidité, la péſanteur & l'élaſticité.

1°. Sa fluidité vient de ce que ſes parties ſe meuvent en tout ſens, & peuvent être facilement diviſées par la moindre force, parce qu'elles gliſſent les unes ſur les autres, mais auſſi ſa réſiſtance augmente à proportion de la viteſſe avec laquelle il ſe meut; ainſi quand il eſt violemment agité, il déracine les arbres, & renverſe les édifices; car un grand vent, ou un courant d'air, mû avec force, eſt la même choſe. 2°. Sa peſanteur; elle eſt conſtatée par des expériences. En effet, une colonne d'Air ſe tient en équilibre avec une colonne de Mercure de pareil diamêtre, de la hauteur depuis vingt-ſept pouces & demi juſqu'à trente & demi, & avec une colonne d'eau de la hauteur de trente à trente-trois pieds; mais le poids de l'atmoſphère varie ſelon la diverſité des vapeurs & des exhalaiſons dont il eſt plus ou moins chargé. D'ailleurs l'Air intérieur étant en équilibre avec l'Air extérieur, & la communication de l'un à l'autre étant extrêmement libre & aiſée, la peſanteur de l'Air ſur les corps ne doit produire aucun effet ſenſible; c'eſt cette communication de l'Air intérieur avec l'Air extérieur, qui entretient les ſolides & les fluides dans un mouvement d'oſcillation. 3°. Son élaſticité. Mais cette vertu élaſtique ſuppoſe 1°. la compreſſion des parties du corps à reſſort, & 2°. la diſpoſition qu'elles ont à ſe rétablir; car il faut que l'Air ſoit comprimé pour qu'il exerce ſa vertu élaſtique; de même qu'un arc ne peut ſervir à lancer des traits qu'après avoir été bandé. Or, l'Air eſt plus ou moins comprimé, à proportion du plus grand ou du moindre poids de la portion de l'atmoſphère qui eſt au-deſſus: ainſi l'Air eſt moins denſe au ſommet des montagnes que dans les vallées, parce qu'il ſoutient un plus petit poids; & lorſque le poids qui comprime l'Air eſt ôté, il ſe dilate juſqu'à un certain point en raiſon directe du même poids; de ſorte que ſi l'on comprime l'Air à un point qu'il ait le double de ſa denſité ordinaire, il acquiert une force élaſtique une fois plus

grande; ce qui doit faire comprendre les éruptions des Volcans, & ceux de la poudre à canon: par-là on peut expliquer auſſi pourquoi les habitans des lieux élevés ſont ordinairement plus forts & plus agiſſans que ceux qui habitent la plaine, parce que les premiers reſpirent un Air plus froid, qui empêche le relâchement des fibres.

L'*Air*, conſidéré relativement à la ſanté, nous eſt plus néceſſaire pour la vie que les alimens; car ſi nos corps ſe reſſentent de toutes les qualités des alimens, ils doivent à plus forte raiſon ſe reſſentir de toutes les impreſſions de l'Air, qui, quoiqu'il ne varie pas pour le fonds, ne laiſſe pas que de ſubir différens changemens, par les ſaiſons, les vents, la ſéchereſſe, l'humidité. Bien plus, il eſt démontré que l'Air eſt l'auteur de la fermentation qui arrive dans toutes les ſubſtances fluides; ainſi il a un grand pouvoir ſur nos corps, où il entre non-ſeulement par la bouche & par les autres conduits naturels, mais il pénétre encore par tous les pores extérieurs de la peau; voilà pourquoi il produit dans les corps des changemens plus conſidérables que ceux qu'y produiſent les alimens. Delà il ſuit qu'il faut toujours choiſir l'Air qui convient le plus à notre tempérament, ſans conſidérer ſi c'eſt notre Air natal ou non. En général, on doit, autant que l'on peut, chercher un Air ſain. Dans les grandes Villes, l'Air n'eſt pas le meilleur, parce qu'elles élevent néceſſairement des vapeurs chargées de corpuſcules groſſiers, capables de corrompre la maſſe du ſang. D'un autre côté, un Air trop ſubtil, tel qu'on le reſpire ſur les hautes montagnes, peut être auſſi très-nuiſible, parce que la colonne n'y ayant pas aſſez de hauteur, & par conſéquent la compreſſion de cet Air étant foible, les poumons s'enflent, & la reſpiration devient plus difficile.

Il y a un avantage réel pour tous les hommes de connoître la conſtitution épidémique de l'Air que l'on reſpire; chacun en convient lorſqu'il regne quelque maladie contagieuſe qui enleve un grand nombre de citoyens; le péril eſt-il diſſipé, on oublie bientôt le ſu-

jet de ſa frayeur, au lieu de faire attention aux maladies ordinaires qui arrivent dans certaines ſaiſons de l'année, & que l'on pourroit prévenir par l'obſervation d'un régime convenable à notre tempérament.

On peut connoître la conſtitution épidémique de l'Air par le Barometre & le Thermometre. Le Barometre nous montre le degré de la peſanteur actuelle de l'Air; & il eſt viſible qu'on ne peut attribuer l'élévation du Mercure dans le tube qu'au poids égal de la colonne d'Air qui le comprime; ainſi lorſque le Mercure s'abaiſſera, ce ſera un ſigne que l'Air ſera plus léger ou plus raréfié; & lorſqu'il s'élevera, ce ſera une marque que l'Air eſt plus peſant & plus condenſé: alors les veſicules du poumon doivent ſe dilater plus ou moins facilement; ce qui eſt très important pour la reſpiration des animaux. Suivant les divers degrés de peſanteur, la circonférence des corps doit être tantôt plus comprimée, ce qui oblige le ſang de retourner en plus grande abondance vers le centre, d'où naîtront des engorgemens opiniâtres & des inflammations dangereuſes; tantôt la preſſion étant moindre à la circonférence, les humeurs ſe porteront avec plus d'effort à la peau, d'où naîtront toutes ſortes de maladies cutanées, des hémorragies & des fiévres à éruption. Mais cette dilatation & cette condenſation de l'Air dépendent de la chaleur & du froid, qui augmentent ordinairement ſon reſſort. Or le Thermometre indiquera ces degrés de chaleur & de froid.

Il a été démontré par différentes expériences faites ſur les divers genres d'animaux, que la chaleur de chaque animal eſt en raiſon de ſon principe de vie, & qu'elle eſt plus grande que celle du milieu dans lequel il vit: d'où il ſuit que l'homme ne ſçauroit long-temps ſubſiſter dans un Air plus chaud que ſon corps; mais cette chaleur varie à raiſon des climats & des ſaiſons. La chaleur, par exemple, de la peau du corps human, éleve le Thermometre au quatre-vingt-douze ou quatre-vingt-quatorziéme degré tout au plus. Or on peut connoître par-là combien l'Air dans le cours d'une année s'approche ou s'éloigne de la chaleur de nos

corps; & connoître en même temps les effets qu'il doit produire dans chacune de ces circonſtances. En général, il n'y a point de température d'Air plus avantageuſe pour nos corps que la moyenne: cette moyenne température eſt le temps qu'on ne peut appeller ni froid ni chaud, & qui correſpond à peu près à celle du milieu du Printemps & de l'Automne.

En France on la détermine ordinairement au 53e. degré, qui eſt le terme où ſe ſoutient le Thermometre dans les caves de l'Obſervatoire de Paris. Mais comme les vents décident la plûpart du temps de la ſéchereſſe, ou de l'humidité de l'Air, on doit s'appliquer à les connoître: or, il n'y a point de meilleur moyen pour cela que les girouettes.

Les perſonnes délicates ou cacochines, diſtinguent aiſément les différentes impreſſions de l'Air : preſque tous ceux qui ont des cors aux pieds annoncent aiſément la pluie, les neiges & les brouillards, ceux qui ſont ſujets aux rhumatiſmes ou à la goutte, prévoient facilement par les douleurs qu'ils reſſentent, les changemens qui doivent arriver dans l'Air.

Il eſt conſtant qu'il ſe fait des combinaiſons des qualités premieres dans l'Air qui influent néceſſairement ſur les corps, ils deviennent le principe de leur ſanté ou de leur maladie. Par exemple, ſi l'hiver a été fort ſec, & que les vents du Nord aient regné; & ſi le printemps qui ſuit eſt pluvieux & accompagné des vents du Midi, on peut prédire des fiévres ardues pour l'été, & craindre pour les hommes d'un tempérament humide. Il en eſt de même des autres ſaiſons: les variétés qu'on y remarque avancent ou retardent la naiſſance des maladies, en différencient les ſymptômes & décident ſouvent de l'iſſue. Bien plus, il eſt certain que l'Air doit être regardé comme la principale cauſe des maladies contagieuſes; car on n'en a vû aucune qui n'ait été préparée par quelque altération conſidérable de cet élément, comme par une ſéchereſſe exceſſive cauſée par des vents du Sud continuels, ou par un long calme dans l'atmoſphere; mais cela n'ex-

clud point le concours des diſpoſitions particulieres dans les ſujets qu'elles attaquent.

Enfin, l'œconomie champêtre veut qu'on obſerve les changemens qui arrivent dans l'Air, & ce qui doit réſulter de pareils changemens : car ſelon que les ſaiſons ſe comportent, les biens de la terre ſe reſſentent d'un bon ou mauvais effet. Ainſi, telle année ſera plus abondante en certains fruits: telle autre ſera plus ou moins fertile, en vin, en bled, en pâturage.

AJURATIBA. Arbriſſeau du Breſil, dont les Sauvages tirent une huile rouge qui leur ſert à s'oindre le corps. Le fruit eſt de la même couleur.

AKALAKAS. Eſpèce de Fourmi d'Amérique, qui ſe gliſſe dans les caiſſes & qui ronge tout. Elle croît juſqu'à la groſſeur d'un eſcarbot. Les Hollandois l'ont nommé *Kakailakie*.

ALAIS. Oiſeau de proie qu'on nous apporte des Indes Orientales & du Pérou. Il eſt excellent pour le vol des perdrix.

ALAMATOU. Prune de l'Iſle de Madagaſcar. On en diſtingue deux ſortes, dont la ſeconde ſe nomme *Alamatou Iſſaie*, & reſſemble à la figue par le goût. L'excès en eſt dangereux. L'autre a le goût de nos prunes. Toutes deux ont de petits pepins au lieu de noyau.

ALAN. Chien de l'eſpèce qu'on nomme *Dogue*. Les Alans ſont de trois ſortes : l'*Alan gentil*, qui tire ſur le lévrier : l'*Alan de Boucherie*, dont les Bouchers ſe ſervent pour conduire leurs bœufs ; l'*Alan vautre*, qui eſt une race de mâtins, propre à la chaſſe de l'ours & du ſanglier.

ALATERNE. Arbuſte toujours verd, dont on fait des haies ou des paliſſades de jardin. C'eſt une eſpèce de *Fileria*.

ALBATRE. Pierre blanche, qui a quelque reſſemblance avec le marbre, mais qui n'eſt pas veinée, ni ſi dure, ni caſſante, & qui ſe taille avec moins de peine. On lui attribue pluſieurs vertus dans la Médecine. L'Albâtre ſervoit autrefois ſi généralement à faire des vaſes pour les liqueurs & les parfums, que tous les vaſes deſtinés à cet uſage s'appelloient vaſes d'Albâtre. Quel-

ques-uns croient néanmoins que ce nom ſignifioit moins la matiere, qu'une certaine forme de vaſes. Il y a près de Marſeille, une carriere d'Albâtre.

ALBERGE. Eſpèce de pêche, de couleur jaune, qui eſt fort commune en Touraine. Son arbre ſe nomme Albergier.

ALBICORE. Poiſſon de l'Océan, qui ſe trouve vers les latitudes méridionales, où il fait la guerre aux poiſſons volans. Il tire ſur le maquereau pour la figure & le goût, mais il eſt plus grand.

ALBIQUE. Terre blanchâtre, ou eſpèce de craie, qui a quelque reſſemblance avec la terre ſigillée. Il s'en trouve en pluſieurs endroits de France.

ALBRAN. Jeune canard ſauvage. De-là vient le mot d'*Albrener*, qui ſignifie *chaſſer aux canards*.

ALCANA. Drogue du Levant, qui ſert à la teinture jaune ou rouge, ſuivant ſa préparation, & qu'on tire d'une plante nommée Troëſne d'Égypte.

ALCANCALI. Fameux antidote d'Italie, dont on vante la vertu contre toutes ſortes de fiévres.

ALCÉE. Eſpèce de mauve ſauvage, dont les feuilles ne différent de la mauve commune, que parce qu'elles ſont plus grandes & plus découpées.

ALCHIMELCH. Melilot d'Égypte, qui ſerpente toujours, & dont les feuilles reſſemblent à celles du tréfle, & ſont de la couleur du ſaffran. L'odeur en eſt fort douce. Sa ſemence eſt aſtringente.

ALCHIMILLE. Plante qui reſſemble à la mauve, mais dont les feuilles préſentent la figure d'une étoile; auſſi la nomme-t-on, en latin, *Stellaria*. Elle eſt plus connue, en françois, ſous le nom vulgaire de *Pied de lion*. On lui attribue la propriété d'arrêter le ſang. Elle croît également dans les prairies & ſur les montagnes.

ALCORE. Eſpèce de pierre naturelle, parſemée de petites taches qui reſſemblent à de l'argent.

ALCYON. Oiſeau de mer, dont le plumage eſt bleu, verd & rouge, les jambes & les pieds quarrés, & le bec tranchant. Il eſt de la groſſeur d'une caille. Les anciens le regardoient comme le précurſeur du beau temps, & croyoient qu'il faiſoit ſon nid ſur les

flots; mais il le fait dans les roſeaux des marécages voiſins de la mer. On nomme *Alcyon* certaines plantes marines, qui ont quelque rapport aux éponges.

ALECTORIENE. Pierre qui a la vertu de réſiſter aux *Poiſons*. On prétend qu'elle ſe trouve dans le geſier des vieux coqs, d'où elle tire ſon nom, qui eſt en grec celui de cet animal.

ALGUE. Herbe de mer, qui porte divers autres noms dans nos différentes Provinces maritimes. On l'appelle *Varec* en Normandie.

ALICONDE. Arbre d'une extrême groſſeur, & fort commun ſur la côte méridionale d'Afrique. Son fruit reſſemble aux noix de coco, quoiqu'un peu plus ovale, & ſert de nourriture aux Négres lorſqu'ils manquent de leurs alimens ordinaires. Ils battent l'écorce & la filent, pour en faire une ſorte d'étoffe.

ALIMUS. Arbriſſeau dont la fleur reſſemble à celle du muguet, & dont les feuilles ſont d'un beau verd.

ALISIER. Grand arbre qui produit un fruit de la groſſeur d'une féve, auquel on attribue différentes propriétés. Son bois eſt de la couleur du ceriſier. Il eſt dur & peſant. C'eſt l'arbre que les anciens nommoient *Lotus*, & dont ils faiſoient beaucoup de cas. On tire de ſon fruit, un jus qui tire ſur le vin miellé.

ALISMA. Plante dont les feuilles reſſemblent au plantain, mais ſont plus étroites. Elle croît dans les lieux aquatiques. Sa racine eſt employée, par les Médecins, à pluſieurs uſages, particuliérement en décoction pour la gravelle & les pierres des reins. On diſtingue un autre Aliſma qui croît dans les forêts, & dont les feuilles ſont plus grandes.

ALKEKENGI. Plante qui paſſe pour une eſpèce de *Solanum*, parce qu'elle produit des fleurs blanches, aſſez ſemblables à celles du ſolanum des jardins. Ses feuilles reſſembleroient à celles de la morelle, ſi elles n'étoient plus larges & moins noirâtres. Il reſte de ſes fleurs des eſpèces de petites veſſies, qui contiennent, dans leur maturité, des pepins où l'on trouve une graine blanche à laquelle on attribue beaucoup de

vertu pour la rétention d'urine, & généralement pour purger les reins.

ALLELUIA. Sorte de Tréfle qui fleurit vers le temps de Pâques, & dont les fleurs ſont blanchâtres, en forme d'étoile. Cette plante paſſe pour un excellent réfrigeratif.

ALLIAIRE. Herbe qui a le goût & l'odeur de l'ail, dont elle tire ſon nom. Ses feuilles qui ſont rondes en naiſſant, deviennent enſuite dentelées. Elle porte des feuilles blanches ; & l'on prétend que ſa graine, appliquée en cataplaſme, eſt bonne pour les maux de mere.

ALLIGATOR. Eſpèce de Crocodile des Indes Occidentales. C'eſt un animal amphibie, qui ne ceſſe de croître juſqu'à ſa mort. Il s'en trouve de dix-huit pieds de long, & d'une groſſeur proportionnée. L'*Alligator* jette une forte odeur de muſc, dont l'air & l'eau ſe reſſentent de fort loin.

ALMANDINE. Eſpèce de rubis, qui tire plus ſur la couleur du grenat que ſur celle du vrai rubis oriental, & qui eſt auſſi plus tendre & plus leger.

ALOES. Arbre des Indes, de huit ou dix pieds de hauteur, dont la tête eſt couronnée d'une groſſe touffe de feuilles épaiſſes & dentelées, aſſez larges par le bas, mais qui ſe retréciſſent vers la pointe & longues d'environ quatre pieds. Sa fleur eſt rouge & mêlée de jaune. Son fruit eſt rond comme un gros pois. Il eſt blanc & rouge. On tire le jus des feuilles en les coupant. Le bois de l'arbre eſt fort odoriférant, ſurtout lorſqu'il eſt brûlé. Mais d'autres prétendent que le véritable Aloës eſt la plante qui porte auſſi ce nom, dont les feuilles ſont courtes, épaiſſes d'environ deux pouces, la fleur blanche, & qui porte une graine de la même couleur. Toute cette plante eſt fort amere. On en tire un jus qui a d'excellens uſages dans la Médecine. Les tablettes qu'on en fait ſe nomment Sucotrines, parce que le meilleur Aloës vient de l'Iſle de *Sucotra* ou *Sucotora*. On appelle Aloëtiques les Médecines dont l'Aloës eſt l'ingrédient principal.

ALOSE. Poiſſon de mer, qui entre dans les rivie-

res

res au Printemps & en Été, & qui y devient plus gras & de meilleur goût que dans la mer. Il a la forme d'une ſardine, mais il eſt beaucoup plus gros. Sa longueur ordinaire eſt entre un & deux pieds.

ALOUETTES. Petits oiſeaux de paſſage qui vont par bandes. Les lieux où l'on en voit le plus, ſont les bords de la mer. La bonne ſaiſon pour les chaſſer eſt depuis le mois de Septembre juſqu'à la fin de l'hiver: on les prend facilement après les gelées blanches & la neige.

On prend les Alouettes au miroir en tendant des filets ou nappes, leſquelles ſont faites de mailles à lozange, de bon fil délié & retors en deux brins, & chaque maille d'un pouce de large. A l'égard du miroir, on le fait ainſi: prenez un morceau de bois épais d'un pouce & demi, coupez-le en arc, de neuf pouces de diſtance d'un bout à l'autre, gardez ſon épaiſſeur par le bas, entaillez-y cinq faces ou creux, larges d'un pouce, maſtiquez-y de petits morceaux de miroir, faites-y un trou au deſſous du milieu, mettez-y une cheville de bois longue de ſix pouces, groſſe comme le doigt, un peu en pointe par le bout, avec un petit trou au milieu; prenez enſuite un morceau de bois, long d'un pied, épais de deux pouces, pointu par le bout; faites-y une entaille haute de deux pouces, large d'un pouce & demi; percez ce morceau de bois par ſa partie ſupérieure; faites-y entrer une cheville de la longueur d'un pouce, paſſez une ficelle dans le trou pratiqué au milieu de la cheville, & roulez-la à l'entour; piquez en terre cette machine au milieu des deux nappes, de ſorte que lorſque la perſonne qui ſera dans la loge (laquelle doit être faite de branches de taillis, & du chaume tout autour), tirera la ficelle, le miroir tourne de côté & d'autre, de la même maniere que les petits moulinets que les enfans font tourner dans une noix; on la fait tourner lorſque le ſoleil paroît, les Alouettes viennent voltiger aux environs, & on les prend dans les filets; cette chaſſe ſe fait le matin & pendant les gelées blanches.

Les Alouettes ſont de bon goût, nourriſſantes &

de facile digeſtion ; les plus graſſes, ſurtout en automne, ſont les meilleures : on doit mettre au rang des Alouettes les mauviettes, moineaux, & autres petits oiſeaux qu'on prend parmi.

ALPAGNE. Animal laineux du Pérou, qui reſſemble beaucoup aux Vigognes, mais qui a les jambes plus courtes, & le muſle plus ramaſſé. On fait des étoffes de ſa laine, des inſtrumens de ſes os, & du feu de ſa fiente.

ALPAM. Plante dont les branches ſont partagées par nœuds, & contiennent une moële verte, à laquelle on attribue pluſieurs vertus. Ses feuilles ſont oblongues, étroites & pointues, d'une odeur aſſez agréables, mais amères au goût.

ALPHANET. Oiſeau de proie qui ſe nomme auſſi *Tuniſien*, parce qu'il vient de Tunis en Barbarie. Il ſert au vol de la perdrix.

ALSINASTRE. Plante aquatique dont la tige eſt diviſée en cellules, formées par de petites feuilles membraneuſes, qui vont du centre à la circonférence. Elle eſt canelée dans toute ſa longueur, & diviſée par des nœuds dont partent les feuilles qui ſont blanches, étroites & diſpoſées en rond. L'Alſinaſtre fleurit aux mois de Juillet & d'Août.

ALSINE. Plante qui eſt une eſpèce de Morgeline, & qui croît abondamment le long du chemin, entre Orléans & Bourges.

ALTINCAR. Eſpèce de ſel qu'on employe pour purifier les métaux & les ſéparer de leur mine.

ALUINE. Nom que les Botaniſtes donnent à l'Abſinthe. *Voyez*, ci-deſſus, *Abſinthe*.

ALUN. Eſpèce de ſel minéral aſtringent. Sa couleur eſt blanche. Outre l'Alun naturel qui demeure tel qu'on le trouve dans la mine, & dont on diſtingue trois ſortes, *le rond*, *le liquide* & *le frêle*, qui ſe nomme auſſi *Alun de grenaille* ou *de plume*, on en fait artificiellement pluſieurs ſortes, telle que l'*Alun de roche*, qui eſt celui qu'on entend ordinairement par le ſimple mot d'Alun ; l'*Alun de kali*, qui s'appelle autrement *Catinum* ; l'*Alun ſucrin* ou *ſaccarin* ; l'A-

lun de lie de vin deſſéchée & brûlée; l'Alun écaillé, qui ſe fait de la pierre ſpéculaire écaillée, &c. Outre ſes uſages en Médecine, l'Alun ſert beaucoup aux Teinturiers pour la préparation des couleurs. Il eſt regardé comme un des plus puiſſans aſtringens. On s'en ſert dans toutes les hémorragies, dans le ſaignement de nez, dans les crachemens & vomiſſemens de ſang, les hémorroïdes, les pertes de ſang qui arrivent aux femmes, en quelque temps qu'elles leur ſurviennent, ou dans les hémorragies cauſées par un coup de feu ou quelque inſtrument tranchant. La maniere de s'en ſervir varie ſelon les circonſtances: dans les hémorragies inopinées & preſſantes, on doit d'abord ſaigner le malade & donner l'Alun brute, tel qu'il eſt de ſa nature, blanc ou rouge, en forme de pillules, dont la doſe eſt d'un demi-gros, & enveloppé dans du pain à chanter, & on fera avaler un verre de ptiſane où l'on aura délayé un demi-gros d'écorce de racine de grande Conſoude: on réitérera ce reméde de quatre en quatre heures dans les hémorragies les plus dangereuſes, comme les crachemens de ſang, juſqu'à ce qu'ils commencent à s'appaiſer; alors on ſe contente de donner une priſe matin & ſoir. A l'égard des flux des hémorroïdes, où les pillules d'Alun ſont miſes en uſage, on doit obſerver de baſſiner le fondement lorſqu'il vient à être renverſé par les efforts que l'on fait à la ſelle, avec de l'Alun diſſous en parties égales d'eau diſtillée de plantain & de bourſe à Paſteur; après quoi l'on employera l'Alun en poudre, & on fera des ſuppoſitoires avec le mucilage de gomme Adragan. Les femmes qui ont des pertes de ſang extraordinaires, doivent prendre le matin à jeûn un demi-gros de pillules d'Alun pendant ſept ou huit jours avant le temps de l'évacuation, & obſerver cette pratique pendant cinq ou ſix mois.

On ſe ſert auſſi dans les ulcères de la matrice du baume d'Alun.

Pendant l'uſage de l'Alun on doit auſſi employer les narcotiques, pour procurer du repos aux malades.

ALYPE. Herbe qui croît en abondance au long de la mer Lybique & dans d'autres lieux. Elle eſt rougeâtre. On prétend que ſa graine diſſipe la mélancolie, ſuivant la ſignification grecque de ſon nom, & qu'elle procure des ſonges agréables, en y mêlant une égale quantité de celle d'*Epithymum*, avec un peu de ſel & de vinaigre. Quelques-uns croient que l'Alype eſt le Turbit blanc, qui nous vient du Levant.

ALYSSE. Herbe qui croît dans les montagnes & dans les lieux raboteux, & qu'on croît bonne contre la morſure des chiens enragés. Elle a les feuilles rondes. Son fruit, qui contient une graine un peu élargie dans ſa forme, repréſente un double écuſſon.

AMADOTE. Eſpèce de poire jaune, dont l'arbre porte le même nom.

AMADOU. Qui eſt d'une grande utilité pour avoir du feu promptement, à l'aide d'une pierre à fuſil, & d'un petit morceau de fer rafiné, n'eſt autre choſe qu'une ſorte de grands champignons, qui viennent ſurtout en Allemagne ſur les vieux chênes & ſapins; on les fait cuire dans l'eau, puis ſécher, après les avoir bien battus, on les met dans une leſſive préparée avec du ſalpêtre, & enſuite on les fait ſécher au four.

AMADOURI. Eſpèce de coton, qui nous vient d'Alexandrie par Marſeille.

AMAKOZICK. Arbre de la Nouvelle Eſpagne, qui ſe nomme auſſi *Texcalamalt* & *Teplamalt*. Il eſt grand. Ses feuilles reſſemblent à celles du lierre; & ſon fruit, qui eſt de couleur pourprée, a l'apparence d'une petite figue.

AMANDIER. Arbre aſſez gros, qui produit les Amandes; il ſe plaît dans une terre ſéche & ſablonneuſe, mais qui a de la ſubſtance; on ne doit pas l'élever en pépiniere, mais le mettre tout d'un coup en place; il ſe multiplie d'Amandes, qu'on fait germer dans le ſable, & qu'on plante au Printemps; on choiſit les plus groſſes & les plus liſſes; c'eſt ſur l'Amandier que l'on greffe toute ſorte de pêches & d'abricots.

Les Amandiers ne viennent que de noyaux, & ne s'entent point ſur d'autres ſujets, comme on fait des

autres fruits à noyau. Avant de planter les noyaux d'Amande, on doit les faire germer dans du ſable au mois de Novembre, on les met dans un mannequin, au fond duquel eſt un lit de ſable, ſur lequel on met un lit de noyaux, & par-deſſus un lit de ſable, ainſi alternativement; on met le mannequin dans une cave ou cellier, & au mois de Février on fait des rigoles profondes de ſix pouces dans un lieu du jardin qu'on a labouré, & on y plante les Amandes à dix-huit pouces de diſtance, & la pointe en bas, en obſervant de ne pas rompre le germe; on remplit de terre les rigoles; on entretient le plan par de legers labours, on les ſarcle, & à la fin du mois d'Août les Amandiers peuvent être greffés.

AMARA-DULCIS. Plante dont les ſarmens, qui ſont de deux ou trois pieds de long, rampent par terre ou embraſſent les arbriſſeaux voiſins. Ses feuilles ſont rangées alternativement le long des branches; & ſes fleurs, qui ſont d'un bleu purpurin, ont la forme d'une roſette découpée en cinq parties, du milieu deſquelles s'élévent des étamines jaunes. Les baies, qui ſuccédent aux fleurs, ſont molles, rouges, & leur ſuc eſt d'une fadeur amere, ſuivant la ſignification du nom.

AMARANTHE. Eſt une fleur qui ne ſe flétrit pas: ſa couleur eſt tantôt cramoiſi, tantôt pourpre, tantôt jaune doré. Les Amaranthes fleuriſſent depuis les mois d'Août juſqu'à la fin d'Automne: elles veulent être ſemées & élevées ſur couche en bonne chaleur & ſans cloches, le 5 ou le 6 de la Lune d'Avril. Dès qu'elles ont deux pouces de haut, on les met au grand air, en ôtant les cloches peu à peu, ſelon le temps plus ou moins doux. A la fin de Mai ou de Juin, on peut les planter où l'on veut avec leurs mottes. Elles viennent mieux dans les pots qu'en pleine terre, & ont beſoin d'être bien arroſées.

AMARANTINE. Eſpèce d'Anémone à grandes feuilles, dont la couleur tire ſur l'Amaranthe.

AMATZQUIL. Plante des pays chauds, dont les feuilles reſſemblent beaucoup à celles du citronier, & dont le fruit eſt une eſpèce de figue. Elle vient du Bre-

ſil. L'écorce de ſa racine, en décoction, paſſe pour un excellent febrifuge.

AMBAIBA. Arbre de l'Amérique, dont les feuilles ſont ſi dures qu'elles ſervent à polir le bois. Il reſſemble au figuier, ſans avoir tant de hauteur. On vante la poudre de ſon bois comme un excellent vulnéraire.

AMBAITINGA. Arbre du Breſil, fort droit & fort haut, qui porte certaines veſſies dont il découle un baume vulnéraire, que les Indiens recueillent ſoigneuſement.

AMBALAM. Grand Arbre des Indes, dont un homme peut à peine embraſſer le tronc. Ses branches ſont de couleur verte, & couvertes d'une poudre bleue. On remarque, comme une ſingularité, que lorſque ſes boutons de fleur viennent à pouſſer, il ſe dépouille de ſes feuilles, & qu'il les reprend lorſque le fruit paroît.

AMBELA. Arbre du Levant, dont on diſtingue deux eſpèces; l'un, dont le fruit approche de la noiſette & a le goût du verjus. Il ſe confit & ſe mange avec du ſel. L'autre a les feuilles plus grandes, & porte un fruit plus gros. La décoction de ſon bois, avec du ſandal, paſſe pour un febrifuge.

AMBRE. Subſtance jaune, tranſparente & gommeuſe, d'un goût réſineux, & d'une odeur qui tire ſur l'huile de térébentine. Elle ſe trouve au bord de la mer & ſurnage ſur les eaux. Les uns croient que c'eſt le ſuc de quelque arbre, qui devient ſolide par congélation. D'autres prétendent que c'eſt un ſimple bitume formé d'exhalaiſons aëriennes, qui ſe condenſent par la fraîcheur de l'eau. On attribue à l'*Ambre* deux vertus oppoſées; l'une aſtringente, qui eſt dans ſon huile; l'autre apéritive, qui eſt dans ſon ſel volatil. On appelle *Ambreade* de l'Ambre faux ou factice, dont on ſe ſert pour la traite avec les Négres.

AMBRE-GRIS. Drogue odoriférante, de couleur cendrée, qui ſe fond comme la cire, & qui eſt tout à la fois un parfum & un excellent cordial. On croit que c'eſt un mêlange de cire & de miel, qui tombant

de la mer, des rochers ou des arbres dont les abeilles font leur retraite, y acquiert la perfection qui lui convient. Ce qui confirme cette opinion, c'eſt qu'on tire du miel & de la cire, une eſſence fort ſemblable; ſans compter qu'ayant ouvert des piéces d'Ambre-gris avant leur parfaite maturité, on y a trouvé au centre, de la cire & du miel. Quoique les mers du Nord fourniſſent de l'Ambre-gris, il eſt en plus grande abondance & meilleur dans celles d'Orient. On en diſtingue de pluſieurs ſortes, c'eſt-à-dire, de différens degrés de bonté. L'*Ambre renardé*, qui eſt le pire, eſt celui que les poiſſons vomiſſent après l'avoir avallé. Sa couleur eſt noire.

AMBRETTE. Petite poire dont le goût tire ſur celui de l'ambre-gris. C'eſt auſſi le nom d'une plante qui ſert à parfumer, & qu'on appelle autrement, *Fleur du Grand-Seigneur*.

AMBROISIE. Herbe qui porte de petits boutons ſans fleurs, en forme de grappes de raiſin, & dont l'odeur approche de celle du vin.

AMETHYSTE. Pierre précieuſe d'un violet foncé. C'étoit la neuviéme, en ordre, ſur le pectoral du grand Prêtre Juif, & le nom d'Iſſachar étoit gravé deſſus. On prétend que l'Améthyſte garantit de l'yvreſſe, & reſiſte aux poiſons. Celles qui viennent du Levant ſont plus dures & plus eſtimées que celles des Indes Occidentales.

AMIANTE. Eſpèce de pierre ſemblable à l'alun, qui étant miſe au feu, ne paroît pas ſe conſumer. Les opinions ſont différentes ſur la nature de cette pierre, & n'ont jamais été bien éclaircies.

AMMODITE. Serpent qui reſſemble à la vipère, mais qui a la tête plus longue, & la queue fendue par-deſſus. Sa morſure cauſe la mort. Il eſt couleur de ſable, moucheté de noir, & long d'environ deux pieds.

AMMONIAC. Gomme d'un arbre d'Afrique, qui porte le même nom; d'autres diſent d'une plante. On attribue beaucoup de vertus à ſon ſel & à ſon huile. Suivant quelques-uns, le nom d'*Ammoniac* vient du

Temple de Jupiter Ammon, qui étoit environné d'arbres d'où distilloit cette gomme.

AMMONITE. Nom d'une pierre, ou d'une espèce de grais, dont les parties sont composées de sable, ou de grains qui lui ressemblent.

AMOME. Arbre odoriférant des Indes Orientales, dont le bois est rougeâtre, & qui porte des gousses rondes de la grosseur des grains de raisin. Elles sont remplies de petits grains couleur de pourpre, qui ont le goût âcre, & qui répandent beaucoup d'odeur. Ils entrent dans la composition de la Thériaque.

AMPELITE. *Terre Ampelite.* C'est une terre noire, qui étant pilée se fond dans l'huile. Elle sert à teindre en noir les cheveux & les sourcils, & à divers usages de Médecine.

AMPHISBÈNE. Serpent de Lybie, auquel on attribue deux têtes, par lesquelles il mord également. Sa grosseur est égale des deux côtés, & s'avance aussi facilement en avant qu'en arriere.

ANACALIPE. Petite bête de l'Isle Madagascar, qui croît entre l'écorce des vieux arbres. C'est une espèce de *Polypède*, dont les piquures sont aussi dangereuses que celles du scorpion.

ANACANDEF. Serpent d'une petitesse extrême, qui se glisse dans le fondement, d'où il n'est pas aisé de le faire sortir. Il y cause de grandes douleurs, qui ne manquent guères de devenir mortelles. On ne connoît l'*Anacandef* que par les relations de l'Isle Madagascar.

ANACARDE. Fruit des Indes Orientales, qui, suivant la signification de ce mot, a quelque ressemblance avec le cœur par sa couleur & par sa forme. C'est un poison; mais pris avec circonspection & dans une juste mesure, il fortifie les nerfs.

ANACOLUPA. Plante du Malabar, dont le suc, avec un peu de poivre, passe pour un spécifique admirable contre l'épilepsie, & pour le seul antidote connu contre la morsure du serpent à chapeau.

ANACONS. Arbre de l'Isle Madagascar, dont le fruit, qui est à peu près de la longueur du doigt, con-

tient un ſuc qui fait cailler le lait. Ses feuilles reſſemblent à celles du poirier.

ANAGALIS. Petite herbe rampante, dont les feuilles reſſemblent à celles de la Pariétaire. On en diſtingue deux ſortes, la *terreſtre* & l'*aquatique*, qui ſe nomme autrement *Berle*. Celle de terre eſt un remède pour la morſure des chiens enragés. Son ſuc, tiré par le nez, purge le cerveau, & guérit les yeux de la cataracte.

ANAGYRIS. Plante ſinguliere. Elle s'éléve comme un arbre. Elle eſt puante. Sa ſubſtance eſt ſi dure, qu'on en fait des échallas pour les vignes. Ses feuilles broyées ſont un répercuſſif admirable pour toutes ſortes d'humeurs, par la ſeule application; & priſes en poudre au poid d'une dragme, avec du vin cuit, elles facilitent, dit-on, l'accouchement. On diſtingue une autre eſpèce d'*Anagyris*, dont les fleurs ſont jaunes, au lieu que celles de l'autre ſont blanches. Elle ſe nomme *Eghelo*, & paſſe pour un puiſſant vomitif.

ANANAS. Fruit des Indes qui reſſemble à la pomme de pin. Il croît ſur une tige ronde, groſſe d'environ deux pouces, haute d'un pied & demi, & revêtue de quinze ou ſeize feuilles de la figure de celle de l'aloës. On diſtingue pluſieurs ſortes d'Ananas, qui paſſent toutes pour un fruit très-agréable. Outre ceux qui ſe mangent, comme il croit en abondance, on fait du ſuc des autres une eſpèce de malvoiſie, qui eſt délicieuſe à boire, mais qui ne peut être conſervée plus de trois ſemaines. Les Ananas ſont aujourd'hui fort communs dans les jardins d'Angleterre.

ANATRON. Eſpèce de nitre, ou ſuc nitreux, qui ſe condenſe ſur les murs des lieux ſouterains, & qui n'eſt que le ſuc des pierres diſſous par l'eau & congelé par le froid. Il différe de l'écume de nitre, qui ſe nomme *Aphronitrum*.

ANAVINGA. Arbre du Malabar qui eſt toujours verd, & dont la graine rend un ſuc qui excite la fueur. On le prend dans les maladies qui ont de la malignité; & de la décoction des feuilles on fait un bain pour les douleurs des articulations.

ANAZE. Arbre de Madagaſcar, qui diminue en en groſſeur à meſure qu'il s'éléve, & qui ſe termine pyramide. Son fruit eſt rempli d'une moële blanche, qui a le goût du tartre.

ANBATUM. Plante d'Angleterre qui fleurit dans les haïes aux mois d'Avril & de Mai.

ANBOUTOU. Herbe de Madagaſcar, dont les habitans ſe nourriſſent dans le temps de famine. Elle reſſemble au lin; mais quoique favorable à l'eſtomac, elle noircit les dents, les gencives & les lévres.

ANCHOIS. Petit poiſſon de mer, qui ſe conſerve long-temps par le moyen d'une préparation qui le rend fort agréable au goût.

ANCHOLIE. Plante qui croît dans les montagnes, & dont la graine eſt un ſpécifique pour la jauniſſe. Quelques-uns la confondent mal-à-propos avec la grande chélidoine. Ses feuilles ſont chiquetées à l'entour, à peu près comme celles de coriandre.

ANDA. Grand arbre du Bréſil dont on prétend que l'écorce trempée dans l'eau, lui donne la vertu d'endormir tous les animaux. On tire de ſon fruit une huile dont les Indiens s'oignent le corps.

ANDROSAGES. Herbe maritime, ou plutôt eſpèce de joncs qui portent leur graine dans de petites gouſſes, & qui ſont un ſpécifique pour l'hydropiſie.

ANDROSÆUM. Plante dont les feuilles preſſées entre les doigts rendent un ſuc qui reſſemble au ſang. On prétend qu'elle purge la bile, qu'elle guérit la ſciatique, & qu'elle étanche le ſang.

ANE. Bête de ſomme, qui n'eſt mépriſable qu'en apparence, car à la campagne les Anes ſont beaucoup de travail: ils portent le bled au Moulin, les denrées au Marché, en rapportent les proviſions, & rendent une infinité de petits ſervices: on leur fait labourer les terres légeres, & tirer de petites charettes. Le lait d'Aneſſe eſt très célebre par ſon utilité pour les perſonnes attaquées du poumon. Les Anes ne coûtent preſque rien à nourrir; un peu d'herbe & de chardon, & de temps en temps un peu de ſon leur ſuffit: un Ane eſt en état de travailler depuis trois ans juſqu'à

plus de douze : un Ane, deſtiné pour Etalon, doit être haut & quarré en ſes membres, la tête alerte, les oreilles belles, le poitral & les côtes larges, la croupe plate & la queue courte, le poil luiſant, doux au toucher, de couleur gris-noir; c'eſt dans le mois d'Avril & le mois de Mai qu'on leur fait ſaillir les Aneſſes : elles portent onze mois comme les Jumens, & les Anons les têtent un an entier.

Le lait d'Aneſſe eſt bon pour bien des maladies, où il s'agit de réparer la conſtitution d'un corps épuiſé & amaigri; dans celles du poumon, il adoucit les humeurs âcres; il eſt bon aux goutteux, & il engraiſſe.

L'urine de l'Ane, appliquée extérieurement, eſt bonne pour la galle, la goutte, les maladies des reins. Sa fiente arrête le ſang.

ANÉMONE. Fleur admirable par le doux mêlange de ſes couleurs, & par leur diverſité.

Sa tige doit être forte pour ſoutenir la fleur, ſa tête bien ronde, ſes couleurs vives, les feuilles qui enveloppent le dehors de la fleur qu'on appelle le manteau, larges & bien arrondies. Sa pluche (c'eſt un amas de moindres feuilles qui couvre l'extérieur de la fleur) doit faire le dôme en s'arrondiſſant : ainſi elle doit être large pour que la fleur ait de la grace.

Il y en a d'incarnates, de couleur de feu, de blanches : les nuancées ſont rares; les veloutées ſont les plus belles. Les Anémones veulent une terre légere, compoſée d'un tiers de ſable jaune, d'un tiers de terre à potager, & d'un tiers de terreau, le tout paſſé à la claie. Les terres doivent être miſes en dos de bahut ſur les plate-bandes deſtinées à recevoir ces plantes : ces fleurs veulent un lieu bien expoſé. On peut en planter dans des pots, une ou deux dans chacun.

Pour former une belle planche d'Anémones, obſervez de bien mêlanger les couleurs en les plaçant dans cet ordre : 1°. les couleurs incarnates, les couleurs de feu, les blanches, les violettes, les brunes, les panachées, les nuancées. 2°. Coupez avec des ciſeaux les tiges foibles qui peuvent être à chaque pied. 3°. Levez de terre tous les ans les pattes d'Anémone, (c'eſt-à-

dire, la racine) lorſque la fane commence à ſe ſécher ; & replantez-les en Automne.

La ſaiſon de les planter eſt depuis la mi-Septembre juſqu'au ſeize Octobre. Ceux qui veulent en avoir de fleuries une bonne partie de l'année, en plantent aux mois d'Avril & de Mai. En temps pluvieux, on les couvres de paillaſſons, & avec du grand fumier, s'il gêle. On ſéme auſſi les Anémones avec de la graine qu'on recueille au mois d'Août, & on couvre l'endroit ſemé de cette terre criblée dont on vient de parler. L'oignon d'Anémone ſe garde un an ou deux ſans être planté : on doit les faire ſécher, les bien éplucher, & en ôter le pourri avant de les faire ſécher : ils produiſent une plus groſſe fleur. La meilleure graine eſt de celles qui ont un très-grand vaſe, des couleurs éclatantes, un coloris luſtré. On la cueille quand elle eſt prête à tomber de la tige, & on la ſerre en lieu ſec.

ANETH. Plante odoriférante, à laquelle on attribue diverſes vertus, telles que de provoquer les urines, d'appaiſer les maux de ventre, de rompre la pierre, de faire mourrir les vers, &c. On diſtingue l'Aneth de jardin & l'Aneth ſauvage.

ANGE. Poiſſon de mer, dont la figure reſſemble à celle de la Raie, mais qui eſt beaucoup plus gros.

ANGÉLINE. Arbre du Malabare, dont le tronc a juſqu'à ſeize pieds d'épaiſſeur, quoiqu'il croiſſe entre les rochers & dans des lieux ſabloneux. On attribue diverſes vertus à ſes feuilles, ſurtout contre les douleurs de jointures & contre l'hydrocèle.

ANGÉLIQUE. Plante potagère. La meilleure a ſa tige haute de deux à trois pieds ; elle eſt cannelée & creuſe, ſes feuilles larges, dentelées & de couleur pâle, d'une odeur aromatique : ſa racine eſt ſa plus excellente partie ; elle doit être groſſe, longue, brune, d'un goût preſque amer ; elle eſt ſtomachale, cordiale, céphalique, ſudorifique, vulnéraire, bonne contre la peſte & le mauvais air ; elle fortifie l'eſtomac & réjouït le cœur.

On en fait une eau, & on confit ſes tiges, qui reſſemblent à des cardons, c'eſt-à-dire, qu'après les avoir

fait blanchir & bouillir à gros bouillons, on les met dans un poëlon avec du ſucre clarifié, dans lequel on leur fait prendre dix ou douze bouillons en les écumant.

ANGHIVE. Arbre de Madagaſcar, qui produit un fruit rouge d'excellent goût, auquel on attribue de grandes vertus contre l'ardeur d'urine, & la gravelle.

ANGIOSPERME. On donne ce nom aux Plantes dont la graine eſt enveloppée de deux membranes, pour les diſtinguer de celles qui ſe nomment Gymnoſpermes, & dont la graine eſt entourée de trois tégumens.

ANGOLAM. Nom d'un arbre du Malabar. Sa hauteur, qui eſt d'environ cent pieds, ſa groſſeur proportionnée, & ſurtout la diſpoſition de ſes fleurs, qui ſont attachées aux branches en forme de diadême, le font regarder, dans le pays, comme le ſymbole de la Royauté. On tire, de ſa racine, un ſuc qui tue les vers, & qui eſt bon pour l'hydropiſie.

ANGSANA. Arbre des Indes Orientales, d'où l'on tire, par inciſion, une liqueur rouge, qui ſe condenſe en gomme, & que ſa vertu aſtringente fait employer dans la Médecine.

ANGUILLE. Eſt un poiſſon de riviere, long & menu, de la figure d'un ſerpent, dont la peau eſt ſi gliſſante qu'on ne la peut tenir dans les mains : elle a la bouche aſſez grande, & garnie de petites dents, avec des nageoires auprès des oüies. La chair en eſt gluante & viſqueuſe.

Pêche des Anguilles. Elles ſe pêche à la naſſe, qui eſt une eſpèce de filet connu, & qu'on tend à la décharge d'une vanne de moulin; ou bien on fait une haie dans une riviere peu profonde, avec des claies qu'on arrête avec des pieux.

Il faut mettre les claies en triangle, & dans le fond il doit y avoir un eſpace pour laiſſer couler l'eau de la largeur de l'embouchure de la naſſe; cela fait, enfoncez la naſſe dans l'eau, attachez-la à la haie, à l'endroit où eſt l'ouverture laiſſée, & faites en ſorte que l'eau paſſe par-deſſus.

Comme les Anguilles vivent de vers, on les prend encore avec des vers de terre, les plus gros qu'on peut trouver; on en attache huit ou dix les uns près des autres au bout d'un cordeau qu'on tient en main sur le bord d'un batteau, puis on les y jette dans l'eau; aussitôt que les Anguilles les apperçoivent, elles y accourent & prennent chacune un vers, qu'elles tiennent avidement, ce qui fait remuer le cordeau, & alors on le tire à soi avec ce poisson.

On peut aussi attacher ces vers à des hameçons, ou se servir de peaux de grenouilles au lieu de hameçons.

Secret pour en prendre à la main. Prenez huit dragmes de scolopendre de mer, (c'est une espèce de poisson) autant de squilles, espèce d'écrevisses, & une dragme de jugioline, mêlez le tout ensemble; c'est un appas excellent pour les prendre.

Les Anguilles demeurent dans la bourbe, & ne se pêchent en abondance que dans les inondations, & quand les eaux sont troubles.

ANGUILLE DE SABLE. Nom d'un petit poisson de mer, de couleur bleue sur le dos & blanche au ventre, qui se trouve dans le sable sur les rivages d'Angleterre, & qui se mange. Il ressemble beaucoup à l'Anguille.

ANIL. Plante d'où l'on tire l'Indigo, & qui est bonne en poudre pour mondifier les plaies. Les Espagnols & d'autres Nations donnent aussi ce nom à l'Indigo même.

ANIME. (Gomme Anime.) Espèce de gomme qui ressemble à l'encens, & dont on distingue deux sortes: l'une qui vient de la nouvelle Espagne, & l'autre des Indes Orientales. On nomme aussi *Anime* une espèce de myrrhe, qui porte le nom d'*Animea* dans quelques Naturalistes. Ces trois gommes ont leurs usages en Médecine.

ANIS. Plante dont la semence est fort agréable & fort utile. Sa hauteur est d'une coudée. Elle porte un bouquet blanc d'où sorte cette semence ou cette graine, qui n'a point d'autre nom que sa plante. On

en tire de l'huile, qui conſerve la même odeur & le même goût. L'Anis de la Chine eſt la ſemence d'un arbre qui a les mêmes propriétés, auſſi bien que le bois de ſon arbre.

ANNA. Petit animal du Pérou, ſi puant, qu'à plus de cent pas il exhale une odeur inſupportable.

ANNONE. Arbre de l'Amérique Méridionale, qui ſe nomme auſſi *Quanbizopoli*. Il porte un fruit tacheté de rouge & de verd, auſſi gros que les melons du même pays, & d'un goût très-délicat. L'arbre eſt fort grand, & ſa graine eſt un ſpécifique pour la diarrhée.

ANNUS. Racine du Pérou qu'on croit capable d'ôter aux hommes & aux femmes la vertu prolifique. Son goût eſt amer, & ſa groſſeur à peu près de celle du pouce.

ANOLI. Lézard des Antiles qui a plus d'un pied de longueur, & trois ou quatre pouces de diamétre. Il a le ventre gris-cendré & le dos rougeâtre avec quelques raies bleues. Sa tête eſt tachetée de bleu, de verd & de gris. La Nature lui a donné une ſorte de chant aigu qu'il exerce pendant toute la nuit.

ANRAMATIQUE. Plante ſinguliere de l'Iſle Madagaſcar. Sa ſingularité conſiſte en ce qu'au bout de ſes feuilles il croît une fleur creuſe, & un fruit en forme de vaſe, avec un couvercle par deſſus. Les fleurs ſe trouvent remplies d'eau après la pluie.

ANTAMBA. Bête vorace de l'Iſle Madagaſcar, qui a la forme d'un Léopard, mais qui n'eſt pas plus grande qu'un gros chien, & qui habite les montagnes déſertes.

ANTALIUM. Petite coquille marine, en forme de tuyau canelé en dehors, qui renferme un petit poiſſon. On l'appelle auſſi *Dactyle*. Elle entre, en qualité de drogue, dans quelques opérations de Médecine.

ANTHIRRINUM. Plante ſur la forme de laquelle les Naturaliſtes s'accordent peu, mais à laquelle ils attribuent la vertu d'embellir le viſage lorſqu'on s'en frotte avec de l'huile de lys, & qu'ils regardent com-

me un préſervatif contre le poiſon & les ſortiléges. Ils diſent que la graine reſſemble au muſle d'un veau.

ANTHYLLIS. Plante vulnéraire, dont la vertu eſt de conſolider les plaies & les ulcères. Elle croît dans les terroirs ſalés. On en diſtingue une autre ſorte qui eſt ſpécifique pour le haut mal.

ANTIMOINE. Subſtance minérale de nature métallique, qui a tous les caractères du métal, excepté qu'il n'eſt pas *malléable*. On le trouve dans les mines de toutes ſortes de métaux, ſurtout dans celles d'argent & de plomb. Quelques-uns l'ont appellé Marcaſſite de plomb. Il ſe fond au feu, mais avec quelque difficulté. Il ſe diſſout dans l'eau. La Hongrie & l'Allemagne ſont les principaux lieux qui le produiſent. On en diſtingue de deux ſortes; le mâle & la femelle : le dernier eſt le meilleur. L'Antimoine eſt employé à quantité d'uſages : on s'en ſert pour donner un poli admirable aux verres ardens concaves; mêlé au cuivre, il rend le ſon des cloches plus fin : il entre dans les caractères d'Imprimerie, & dans l'étain pour le rendre plus dur & plus blanc. Ses préparations ſont innombrables pour les uſages de la Médecine. On attribue la premiere découverte de ſes propriétés à un Moine Allemand, qui ayant vu des pourceaux violemment purgés après en avoir avalé, en fit prendre à toute ſa Communauté, pour lui rendre le même ſervice, mais la fit périr ainſi juſqu'au dernier Moine; & delà vient, dit-on, le nom d'Antimoine.

ANTIPATHE. Eſpèce de corail qui eſt noir, mais de la même forme que l'autre, & qui a les mêmes propriétés.

ANTITORE. Plante qui croît avec le *Nappellus* ſur les montagnes de Genes & de Piémont, & qui paſſe pour un ſouverain préſervatif contre toutes ſortes de poiſons. On croît que c'eſt le *Zedoaria* d'Avicenne.

AOUARA. Fruit d'Afrique & d'Amérique qui eſt de la groſſeur d'un œuf de poule, & qui croît ſur une eſpèce de palmier avec pluſieurs autres en forme de bouquet,

bouquet, enfermé dans une groſſe gouſſe. Il contient un noyau dans lequel eſt une amande, d'où l'on tire une huile épaiſſe qui s'appelle huile de palme, & qui eſt de très-bon goût.

APHRODILLE. Plante à laquelle on attribue des qualités chaudes qui excitent la vertu prolifique, & qui provoquent le flux périodique des femmes. On ne connoit point de plante qui jette un ſi grand nombre de racines.

APHRONITRE. Fleur de nitre qui ſe formoit autrefois dans les nitrières lorſque la roſée y tomboit, ou par d'autres moyens que l'art faiſoit employer. On n'en a plus depuis que l'uſage des nitrières s'eſt perdu, & l'on y ſupplée, dans les recettes de Médecine, par une eſpèce de nitre fort blanc & fort leger, qui s'appelle *Fleur de muraille.*

APINEL. Herbe de l'Amérique que les Sauvages nomment Yabacani, & dont la vertu eſt ſurprenante pour faire mourir les ſerpens. On lui en attribue beaucoup auſſi pour aider à la génération. On la nomme *Apinel*, du nom de celui qui l'apporta le premier en Europe.

APIOS. Plante purgative de l'Iſle de Candie, dont les feuilles reſſemblent à celles de la rue, & dont la racine a la forme d'une poire. Ses tiges jettent une eſpèce de lait. La Bohême produit un *Apios* bâtard.

APOCINUM. Arbriſſeau dont la feuille a quelque reſſemblance avec celle du lierre, & qui produit une petite graine noire dans des gouſſes en forme de veſſie. On prétend que ſes feuilles ſont un poiſon pour les chiens, les loups & les renards.

APOCYN. Arbriſſeau dont les feuilles reſſemblent au lierre, & ſont remplies d'un ſuc qui approche du miel. Elles ſont mortelles pour les chiens & d'autres animaux. La ſemence priſe dans du vin, guérit la pleuréſie. L'Apocyn ſe nomme auſſi Apocrambe.

APODES. Certains oiſeaux, qui ont les pieds fort courts, ou qui n'en ayant pas du tout, ſuivant la ſignification du mot, ne ſe poſent jamais à terre ni ſur les arbres, volent preſque ſans ceſſe, & font leurs

nids dans des rochers. C'eſt ce qu'on rapporte de l'oiſeau de paradis.

APOYOMATLI. Plante de l'Amérique, dont la racine eſt remplie de petits grains, qui, endurcis au ſoleil, ſervent à faire des grains de chapelets. Sa feuille eſt aromatique; auſſi les Sauvages la broyent-ils pour s'en frotter le corps. Les Eſpagnols la prennent en poudre, comme un puiſſant apéritif.

APRE. Nom d'un petit Poiſſon rougeâtre du Rhône. Il lui vient de l'âpreté de ſes écailles; ce qui n'empêche point que la chair n'en ſoit bonne.

AQUACATE. Arbre de la nouvelle Eſpagne, dont les feuilles ont beaucoup de reſſemblance avec celles de l'oranger, & le fruit avec la figure d'un œuf. Le goût du fruit eſt agréable, & ſa couleur noire ou verdâtre.

AQUIQUIS. Singes du Breſil, beaucoup plus grands que les eſpèces communes. Ils ont le poil noir & la barbe fort longue. On prétend qu'ils ont un Roi, qui monte quelquefois ſur un arbre pour haranguer ſes ſujets; & qu'en parlant à haute voix il lui ſort de la bouche une forte d'écume, qu'un autre Singe prend ſoin d'eſſuyer.

ARABIQUE. Gomme Arabique. *Voyez* GOMME. La pierre Arabique eſt une pierre qui reſſemble à de l'yvoire marqueté, & qu'on broie pour l'appliquer utilement ſur les hémorroïdes.

ARACA. Petite poire du Breſil, d'un goût aigre, mais fort agréable. Il y en a de jaunes, de rouges & de vertes. L'arbre qui les produit porte tous les mois.

ARACADEP. Poiſſon plat des côtes du Breſil, dont la chair eſt de fort bon goût. Sa graiſſe, qui eſt jaunâtre, fond en le cuiſant & lui tient lieu de ſauce.

ARACAMIRI. Arbriſſeau du Breſil, qui porte un fruit agréable, dont on fait de bonnes conſerves.

ARACHNIDE. Plante du genre de celles qui ont des fruits des deux côtés, & qu'on appelle Amphicarpes.

ARAIGNÉE. Inſecte qui tend avec beaucoup d'art une eſpèce de toile qu'il tire de ſa propre ſubſtance, & qui ſe place au centre pour y faire ſa demeure & pour

y prendre des mouches, dont il fait ſa nourriture. L'Araignée a ſix yeux : quelques-uns diſent huit. Elle a quantité de jambes, des cornes, des pinces, des ongles, &c. On diſtingue des Araignées de pluſieurs eſpèces, les unes qu'on croît venimeuſes, d'autres qui paſſent pour ne l'être pas. L'Afrique & l'Amérique produiſent des Araignées monſtrueuſes.

L'Araignée de mer eſt une ſorte d'écreviſſe, qui a beaucoup de reſſemblance avec la crabbe, mais dont la queue eſt plus longue que tout le corps.

ARALIE. Plante qui eſt une eſpèce d'Angélique, dont les fleurs ſont compoſées de pluſieurs pétales. Ses feuilles ſont diſpoſées en forme de roſes. Elle porte un petit fruit, doux & plein de ſuc. L'*Araliaſtre* eſt une autre plante, dont la fleur eſt de celles qu'on nomme Hermaphrodites.

ARANATA. Animal des Indes Orientales, qui monte ſur les arbres, & qui ſe nourrit de leur fruit. Sa grandeur eſt celle d'un chien ordinaire, ſon cri eſt horrible. Il a de la barbe comme le bouc.

ARANÉE. Nom d'un minéral d'argent, qui ne ſe trouve que dans les mines du Potoſi, & dans une ſeule de ſes mines, nommée *Catamito*. Ce nom lui vient de ſa reſſemblance avec la toile d'araignée, par les fils dont il eſt compoſé, & qui lui donnent l'apparence d'un galon d'argent. Il paſſe pour le plus riche des minéraux.

ARATICUPANA. Arbre du Breſil, dont le fruit eſt d'une odeur & d'un goût fort agréables, & le bois ſi leger qu'il ſert aux mêmes uſages que le liége.

ARBOUSIER. Arbre fruitier, dont les feuilles forment un bouquet ſur une ſeule queue, comme le raiſin. Il eſt couvert de verdure pendant toute l'année; mais il ne fleurit qu'au mois de Juillet. Son fruit qui ſe nomme Arbouſe, eſt de la groſſeur d'une prune & n'a point de noyau.

ARBRE. Eſt le premier & le plus grand des végétaux, qui pouſſe beaucoup de branches & de feuilles. Il y en a de pluſieurs ſortes; 1°. les Arbres de tige & de plein vent; ils s'élevent naturellement fort haut, &

on ne les rabaiſſe jamais; 2°. les Arbres nains ou buiſſons, ce ſont ceux que l'on tient bas & auxquels on ne laiſſe que demi-pied de tige; 3°. les Arbres en eſpalier, qui ſont ceux dont les branches ſont étendues contre les murailles en façon de main ouverte; 4°. les Arbres en contre-eſpalier, ils ſont plantés près l'eſpalier en ligne parallele: 5°. les Arbres en mannequin; on met ceux-ci à part plantés dans des mannequins pour s'en ſervir dans le beſoin, à la place de ceux qui ſeroient morts; 6°. les Arbres ſur franc; ce ſont ceux qui ont été greffés ſur des ſauvageons, venus de pepin ou de bouture dans le voiſinage d'autres ſauvageons, ou bien c'eſt un Arbre enté ſur un autre de ſon eſpèce.

Culture des Arbres fruitiers. Terre qui convient à chaque Arbre fruitier. 1°. Les Poiriers & Pommiers viennent bien dans les terres, ſoit ſéches, ſoit humides, pourvû qu'elles aient trois pieds de profondeur; mais les Poiriers francs veulent une terre douce & qui ait un grand fond. 2°. Les Coignaſſiers dans une terre douce & un peu fraîche. 3°. Les Pruniers, dans les terres ſéches & pierreuſes. 4°. Les Pêchers, dans les terres legéres. 5°. L'Amandier, dans les mêmes. 6°. Les Ceriſiers & autres fruits rouges, dans les douces & ſabloneuſes, & auſſi les graſſes. En général, les fruits ont plus de goût dans les terres ſéches, mais auſſi les arbres ſont plus vigoureux dans les terres fortes.

Il y a ordinairement trois manieres différentes de planter les Arbres. 1°. *A haute tige*: cette maniere ſe pratique pour les Vergers & dans les Champs, & pour certains Arbres qui ne viennent bien que dans cette ſituation. Tels ſont les Pommiers & ceux qui ont des diſpoſitions à être pâteux comme le Sucré verd, le Lanſac. Les Abricots, les Fruits à pepins & les Fruits rouges y viennent fort bien. Au reſte les fruits qui viennent en plein vent ont plus de goût que ceux en eſpalier. 2°. *En Eſpalier.* On choiſit pour cela des Arbres de demi-tige ou nains, qu'on a taillés à deſſein dès leur jeuneſſe: ils doivent être bas de tige,

garnis dès le pied: on les étend en forme d'éventail ſur un mur au moins de ſept pieds de haut, & on les y place alternativement avec les nains. Les fruits qui conviennent aux eſpaliers, ſont les Pêches, les Abricots, les Poires, les Prunes, les Figues, le Perdrigon violet. 3°. *En Buiſſon*; & pour cet effet on doit, en les plantant, ne leur laiſſer que neuf pouces haut de terre, les tailler à meſure qu'ils croiſſent, de maniere qu'ils s'étendent plus en largeur qu'en hauteur, & qu'ils ſoient ronds en tout ſens. Les fruits qu'on met en buiſſon ſont les poires de Beurré, la Virgouleuſe, le Bon-chretien, le Colmar.

Quant aux endroits du Jardin où chaque Arbre fruitier doit être placé, on doit avoir égard à la qualité du fonds. Ainſi les fruits délicats & pleins d'eau, tels que tous les fruits à noyau, demandent d'être planté dans la terre la plus ſéche & la plus douce. Il en eſt de même des fruits à pepin & pleins d'eau, comme le Bon-Chrétien & le Beurré. A l'égard de ceux qui par leur nature ſont ſecs, comme le Martin-ſec, le Meſſire-Jean, on doit les mettre dans les terres les plus humides. 2°. Il faut avoir égard à l'expoſition, c'eſt-à-dire, aux aſpects du Soleil. Ainſi, 1°. le Levant eſt la meilleure expoſition pour les Pêches, Pavies, Abricots; les Poires hatives & délicates, comme la Virgouleuſe, le Saint-Germain, la Bergamotte d'automne, le Bon-Chrétien d'hiver: cette expoſition eſt favorable aux terres légeres. 2°. Le midi, pour les Muſcats, Chaſſelas, Figuiers, le Bon-Chrétien, la Bergamotte, & toutes les eſpèces pleines d'eau, parce que ces fruits ont beſoin de beaucoup de chaleur pour bien mûrir. Au reſte, cette expoſition eſt la meilleure pour les terres fortes, froides & humides. 3°. Le Couchant, pour les Pruniers, Pommiers & Poiriers, qui ne ſont ni hatifs, ni délicats, comme Marquiſes, Saint-Germain & autres. Cette expoſition eſt propre aux fonds arides & ſabloneux.

Le Nord, quoique la plus mauvaiſe expoſition, eſt bon quand il y a un peu de ſoleil dans les climats plus chauds que froids pour les Poires d'été, les Pru-

nes de Monſieur. 4°. Avoir égard dans l'expoſition, aux vents pour le tort qu'ils peuvent faire aux fruits. Ainſi comme les Ceriſes, Prunes & autres fruits à noyau fleuriſſent de bonne heure, on doit planter ces Arbres à l'abri des vents du Septentrion & de Galerne qui régnent au Printemps, & ſont ſuivis de gelées; à l'égard des Pommiers & Poiriers, comme ils pouſſent leur fleur plûtard, il faut les mettre à l'abri de ceux du Midi.

Régles eſſentielles à obſerver ſur la Plantation des Arbres. Premiere Régle. La meilleure ſaiſon pour planter, eſt depuis le mois de Novembre juſqu'à Noël.

Deuxiéme. Préparer la terre : pour cet effet, on y ouvre des trous plus ou moins grands: ils doivent être de ſix pieds en quarré dans les bonnes terres: à l'égard des Poiriers, deux pieds de profondeur ſuffiſent, & un pour les Pommiers : enſuite labourer le fond des trous, y mettre pluſieurs lits de bonne terre, avec laquelle on mêle du fumier pourri. Dans les terroirs humides on ne doit point faire des trous, mais ſeulement labourer bien la terre. Pour les Arbres qu'on met en eſpalier, il faut ouvrir une tranchée de trois pieds de profondeur, & de ſix de large : la couper en talus du côté du mur, pour ne pas toucher aux fondemens; ſéparer la bonne terre de la mauvaiſe; labourer le fond, y remettre un pied de bonne terre & un demi-pied de fumier pourri, & ainſi alternativement juſqu'en haut : à l'égard des Arbres en buiſſon, on fait des trous de quatre ou cinq pieds en quarré.

Troiſiéme. On doit avoir attention à l'âge & à la qualité de chaque Arbre : ainſi les Pêchers & les Abricotiers doivent ſe planter un an après qu'ils ont été greffés : les Poiriers & les Pommiers, deux ans après. On doit faire choix de ceux qui ont l'écorce noire, luiſante, la feuille ſaine. Quant aux Arbres de tige, on doit les choiſir bien droits & de ſix pieds de haut. Les Poiriers que l'on veut ainſi planter, doivent avoir été greffés ſur Franc & non ſur Coignaſſier, à moins que ce ne ſoit dans une terre humide. Pour les Ar-

bres d'eſpalier, & les Arbres nains, on doit préférer ceux qui ſont d'un ſeul brin, qui ont de gros yeux & une ſeule greffe. En général, on ne doit point prendre d'Arbre qui ſoit vieux arraché, ou qui ait l'écorce ridée, le bois ſec, & dont les racines ne ſoient point bien conditionnées, car il faut qu'elles ſoient groſſes à proportion de l'Arbre, point pourries, ni éclatées, & que celles près de la ſuperficie ſoient nouvelles faites.

Quatriéme. On doit ſçavoir préparer l'Arbre qu'on veut planter : pour cet effet, il faut 1°. ôter ſeulement le ſuperflu des petites racines, qu'on appelle chevelu, & qu'il faut bien éplucher. 2°. Couper les groſſes racines qui ſont rompues, ou pourries, ou ſéches, ou qui ſont placées contre l'ordre naturel : par exemple, lorſqu'il y en a trois près l'une de l'autre, couper celles des côtés. En général, on ne doit conſerver que fort peu de groſſes racines, & parmi ces dernieres, les jeunes ſeulement, leſquelles ſont rouges : elles doivent être taillées de maniere qu'elles figurent des doigts écartés & crochus. 3°. Tenir courtes toutes celles qu'on a conſervées : ainſi celles des Arbres nains ne doivent avoir que ſept à huit pouces, & celles des Arbres de tige un pied. 4°. Couper les groſſes les plus près de l'endroit le mieux nourri ; couper auſſi avec ſoin le pivot : à l'égard des eſpaliers, on doit couper les racines qui tournent du côté de la muraille. Lorſqu'il s'agit de décharger la tige de l'Arbre, ce qu'on ne doit faire que lorſqu'on eſt prêt à le planter, on le racourcit à proportion de la profondeur de la terre qui lui eſt néceſſaire : ainſi les Arbres à plein vent doivent avoir ſix à ſept pieds de tige : les Arbres nains depuis ſix juſqu'à dix pouces au-deſſus de la greffe : on les tient plus bas dans les terres ſéches que dans les terres humides : on doit les étêter avant de les planter. Etêter un Arbre, c'eſt le couper à un demi-pied au-deſſus de la greffe, & lui retrancher toutes ſes branches.

Cinquiéme. Donner l'ordre & la diſtance néceſſaires aux Arbres fruitiers en les plantant. 1°. Il eſt bon de

mettre chaque eſpèce dans la terre qui lui eſt propre; ou même de faire un plant particulier de tous les Arbres d'une même eſpèce : mais à l'égard des Eſpaliers, on peut mêler les eſpèces, après avoir obſervé l'expoſition que chaque fruit demande. 2°. A l'égard de la diſtance qu'on doit donner entre les Arbres, elle dépend de la bonté de la terre, car dans les terres fortes les Arbres s'étendent davantage que dans les légeres. Les Auteurs ſur cette matiere different entr'eux. Les uns veulent qu'on mette à douze pieds de diſtance l'un de l'autre les Arbres en eſpalier; d'autres à cinq ou ſix : à l'égard des Poiriers plantés en buiſſon & par allées, on les plante de douze en douze pieds : dans les terres qu'on entretient de labours, de huit en huit toiſes pour les Poiriers & Pommiers : dans les lieux expoſés aux grands vents, de trois en trois toiſes : dans les pâtures, de quatre en quatre; & pour les fruits à noyau, de trois en trois. A l'égard des Arbres qu'on plante pour ſervir d'avenue, il faut avoir égard pour la diſtance aux différentes eſpèces : ainſi les Ormes & les Tilleuls doivent être plantés à deux toiſes l'un de l'autre; les Châtaigners, Noyers, à quatre ou cinq toiſes : les Chênes & les Hêtres, à neuf pieds : les Pins, à quatre toiſes.

Quand on plante les Eſpaliers, on mêle ordinairement les Poiriers & les Pêchers enſemble : d'autres aiment mieux planter tous les Poiriers de ſuite, & tous les Pêchers & Abricotiers enſemble.

Sixiéme. Obſerver de planter les Arbres à haute tige, ſoit dans les Vergers ou ailleurs, d'une maniere réguliere : c'eſt-à-dire, ou en allée, ou en quarré, ou en quinconce.

Septiéme. Sçavoir bien planter : & pour cela 1°. attendre pour faire le tranſport des petits arbres deſtinés à être plantés qu'ils ſoient hors de ſéve : dans les terres ſéches, ils le font plutôt que dans les terres humides. 2°. Choiſir un beau jour du mois de Novembre ou Décembre pour les planter. 3°. Obſerver de ne pas endommager les racines des jeunes Arbres en les arrachant, tâcher de les conſerver toutes entieres,

les retailler, couper par deſſous les groſſes racines, couper la tige à ſept pieds de haut au plus pour les arbres de haute tige, & à l'égard d'un Arbre en eſpalier, l'arrêter plus ou moins long, ſelon la bonté de la terre : on doit tailler fort court les Pêchers. 4°. En plantant l'Arbre dans le trou ou dans les tranchées, ne l'enfoncer que d'un demi-pied de profondeur, en ſorte que la greffe des Arbres nains ſoit au moins d'un pouce hors de terre : obſerver de tourner le dos de la greffe au Midi, & la coupe vers le Nord : étendre proprement les racines ; poſer les Arbres en eſpalier à dix ou douze pouces en-deça de la muraille, & les incliner de maniere que la tige ſoit à trois ou quatre pouces du mur ; mais en éloigner autant qu'on peut toutes les racines ; les couvrir de bonne terre mélée avec du terreau de couche conſommé, & ne laiſſer aucun vuide entre les racines ; mettre ſur la taille de l'Arbre de la bouze de vache, ou de la cire molle pour les préſerver de la gelée. 5°. Les Arbres étant plantés, les butter de terre à la hauteur d'un pied, & applanir cette butte pour que l'eau s'y arrête. 6°. Au mois de Mars leur donner un leger labour, & mettre quatre pouces d'épaiſſeur de fumier, ou du chaume autour de la tige. Dans les terres froides & humides, on doit relever les tranchées de deux pieds plus haut que la terre ordinaire. 7°. Entretenir les Arbres qu'on a plantés ; pour cet effet, on doit ébourgeonner ceux de haute tige juſqu'à un pied & demi de haut, lorſqu'ils commencent à pouſſer ; enſuite on en demeure là : car on ne doit rien ôter à un Arbre nouvellement planté qu'au temps de la taille. 8°. A la troiſiéme année, au mois de Mars, on retranche les branches foibles & inutiles, & on rafraîchit les chicots juſqu'au vif. A l'égard des eſpaliers & des Arbres en buiſſon, on ne leur doit ôter aucune branche la premiere année. 9°. On doit donner au moins trois labours par an aux Arbres. Le premier, en Novembre : le ſecond, à la fin d'Avril, & hors du temps de la fleur, & le troiſiéme à la S. Jean. On laboure les Arbres de haute tige avec la charrue pour ôter les mauvaiſes herbes ;

& avec la houe fourchue dans les endroits où la charue ne paſſe point ; les Arbres nains en buiſſon avec la bêche : on laboure les eſpaliers & contre-eſpaliers de quatre à cinq pieds de large & profondeur, dans les mois de Mars & d'Octobre. En général, les premiers labours doivent être profonds dans les terres ſéches & légeres.

Dans les Jardins de propreté on doit donner aux Arbres quatre labours par an. Le premier à l'entrée de l'Hiver ; le ſecond, au commencement du Printemps, & deux autres petits à la S. Jean & au mois d'Août: les arroſer matin & ſoir, les élaguer avec ſoin, en ébourgeonner les tiges dès la premiere année, & n'y laiſſer ni fourches ni brindilles. La ſeconde année & les ſuivantes on doit garnir les bréches de paliſſades ; les tondre de près en Juillet entre les deux ſéves, par-devant & parderriere, pour les faire mieux élever, ſans couper les montans, que lorſqu'ils ont acquis leur hauteur: à l'égard des arbriſſeaux de Parterre, on doit les tondre deux ou trois fois l'an, & de près.

Tranſplantation des grands Arbres. 1°. On peut les tranſplanter aux mois de Novembre, Décembre, Janvier & Février par un beau temps.

2°. Pour cette opération, on doit faire un cerne autour de l'Arbre, en tirer la tige juſqu'à ce qu'on découvre les racines, les détacher ſans violence, arracher l'Arbre & le tranſplanter dans le trou qu'on lui a deſtiné, & proportionné à l'étendue de ſes racines, obſervant de ne point enfoncer l'endroit où il a été greffé: ſi c'eſt un Arbre à haute tige, on doit couper le bout de ſes branches, & toutes celles qui ſont mal placées

3°. On étend les racines, on y met de la bonne terre deſſus & deſſous en la paſſant doucement avec la main : on répand ſur la largeur du trou du fumier bien pourri, bien haché & réduit en terreau : mais on peut ſe diſpenſer d'en mettre dans les terres graſſes ou fortes ou noirâtres : on jette ſur ce premier lit de terre la valeur d'un arroſoir d'eau, à moins que le temps ne fût diſpoſé à la gêlée: on remet un demi-

pied de terre puis du fumier, & on achéve de remplir le trou. Au Printemps, on réitere l'arroſement.

A l'égard des Arbres à plein vent, ou de haute tige, on les plante ſans les étêter, & on n'y laiſſe que quatre à cinq branches : on les plante en quinconce : on ne les taille point, mais dans les ſix premieres années, on a ſoin ſeulement de leur former une belle tête : cependant on en doit retrancher les branches qui naiſſent tortues, & le bois mort qu'il faut couper juſqu'au vif.

Nouvelle méthode de planter les Arbres Fruitiers.

1°. On doit effondrer la terre, en faiſant une fouille ou tranchée de quatre à cinq pieds de profondeur, & d'autant d'eſpace en tout ſens. Si on trouve du tuf, du ſable, de la pierre, de la glaiſe, les enlever : le tout pour rendre la terre meuble, & y renouveller l'air juſqu'au fond.

2°. Ne pas remplir la tranchée de la même terre, mais y mettre, par exemple, des gazons renverſés de l'épaiſſeur d'un bon pied, puis la combler de la ſuperficie de la terre voiſine : à l'égard de la terre qu'on a tirée de la tranchée, la répandre ſur le terrein dont on a pris celle deſtinée pour remplir la tranchée, mais ſi c'eſt de la mauvaiſe terre comme du tuf, &c. la jetter hors du jardin. La néceſſité de cet effondrement eſt fondée ſur ce que la terre au fonds eſt un corps dur & ſerré, qui ne forme qu'une maſſe compacte & impénétrable aux rayons du ſoleil & aux eaux, & ſur ce que ſa ſuperficie eſt dévorée par l'air, le hale & le ſoleil qui enlevent toute l'humidité des plantes, & font que la terre ſe crevaſſe de toutes parts ; au lieu que quand la terre eſt rendue meuble, le pompement s'en fait juſqu'au fond.

3°. Planter les Arbres avec toutes leurs racines, quand même elles ſeroient d'une aulne de large ; c'eſt le moyen que l'arbre faſſe des jets vigoureux dès la premiere année, & il eſt arbre formé à la troiſiéme.

4°. Ne rafraîchir le bout des racines que de l'épaiſſeur d'une ligne, & rafraîchir celles qui ſont caſſées & offenſées.

5°. Avoir ſoin quand on plante les Arbres de mettre la greffe hors de terre d'autant de pouces qu'il y a de pieds de fouille, & non à fleur de terre, comme font ordinairement les Jardiniers, car il arrive de-là que la plûpart de ces Arbres ont leurs greffes enterrées, parce qu'un Arbre planté s'affaiſſe avec toute la maſſe de la terre remuée; or la greffe étant poſée à fleur de terre, ſe trouve enterrée au bout de quelque temps au moins de quatre à cinq pouces; ainſi la ſeve ſe trouvant trop humectée & morfondue par l'humidité de la terre, ces Arbres ne portent que des fruits ſans goût, ou ils languiſſent. Ainſi pour bien faire, on ne doit prendre que des Arbres greffés à quatre ou cinq pouces au-deſſus du tronc; & ſi on eſt dans la néceſſité de prendre quelques Arbres qui ont été greffés près du tronc, il faut les butter juſqu'à ce que la motte ſoit deſcendue. Au reſte, il n'importe de quel côté la greffe ſe rencontrera, il faut néanmoins chercher le ſens de l'Arbre.

6°. On doit faire choix d'Arbres forts & vigoureux, & n'en jamais planter qui ſoient petits, fluets, rabougris, &c.

7°. Il ne faut point piétiner les Arbres après les avoir plantés, car on gêne les racines auxquelles on fait prendre un mauvais pli, & on forme un plancher impénétrable aux pluies & aux influences de l'Air.

8°. On ne doit point enterrer un Arbre, quel qu'il puiſſe être, plus avant en terre que deux ou trois pouces au deſſous du tronc. La place la plus convenable du tronc eſt d'être à la ſuperficie de la terre. Ainſi il ne doit pas être enfoncé dans la terre comme les racines, ni à découvert comme la tige.

9°. Mettre une diſtance au moins de douze pieds entre les Arbres en buiſſon, car il ne faut jamais qu'ils ſe nuiſent les uns aux autres par leurs racines, ou par leur ombrage; & dix-huit entre les Arbres de tige. A l'égard des Châtaigners & des Noyers, il en faut trente, ainſi qu'entre tous les Arbres qui jettent de très-longues racines.

10°. Cacher les défaut des Arbres en les plantant,

& les planter alors de profil & de côté : planter les Arbres avec leur tête, quels qu'ils ſoient, ſoit qu'on les plante en eſpalier ou à plein vent, & ne les étêter qu'à la fin de Février: c'eſt le ſentiment de M. de la Quintinie. Ne point ſupprimer les racines pivotantes, comme font les Jardiniers; car par le retranchement du pivot toute la ſéve flue & ſe perd par la plaie qui eſt faite alors perpendiculairement, ce qui fait périr un grand nombre d'Arbres. On a éprouvé au contraire que des Arbres plantés avec le pivot ont réuſſi à ſouhait en peu d'années. En effet, le pivot étant perpendiculaire au tronc, & piquant droit en terre, prend des ſucs beaucoup plus abondans que des racines placées horizontalement. Enfin on peut remarquer que les Arbres fruitiers qui pivotent ont toujours rapporté les fruits les mieux nourris & les plus ſucculens, & que les Arbres les plus vigoureux qu'on leve dans les pépinieres ſont ceux qui ont des pivots.

A l'égard des contre-eſpaliers, on doit mettre une diſtance de dix ou douze pieds entr'eux & les eſpaliers, autrement ils affameroient ces derniers: on n'en doit former jamais avec des Pêchers, car ils ne réuſſiroient point, mais on peut en former avec des Poiriers, Pommiers, &c. On doit leur donner trois ou quatre pieds de hauteur, & les ſéparer de trente pieds, ſi ceux en eſpaliers contre un mur de huit pieds le ſont de quinze ou dix-huit: par la ſuite les Arbres s'approcheront. Mettre les Arbres à pied droit, ſoit qu'il y ait treillage ou non, ſans les cambrer ni les déverſer.

11°. Lorſqu'on rabat au mois de Mars les Arbres nouvellement plantés, il faut leur laiſſer un pied & demi ou deux pieds, & même trois au-deſſus de la greffe: à l'égard des Arbres, ſoit de tige, ſoit de demi-tige, ou nains, leur laiſſer des racines de toute leur longueur, & une tête formée horizontalement; mais ne laiſſer aucune branche perpendiculaire à la tige. Quant aux Arbres en buiſſon, on ne doit pas leur laiſſer une tête auſſi haute qu'aux autres Arbres, mais les ravaler à environ ſix pouces, & quand ils pouſſeront, ne laiſſer que des bourgeons de côté, &

des branches obliques au pourtour. Ravaler, c'eſt ôter entiérement les plus hautes branches qui ſont groſſes, & conſerver les plus baſſes.

12°. On doit donner à tous les Arbres d'eſpaliers & de contre-eſpaliers, la figure d'un V renverſé, c'eſt-à-dire, plus ouvert qu'à l'ordinaire, & fait comme un compas renverſé & à demi ouvert, & non dans la forme d'un éventail, & cela dès la premiere taille, ou lors du ravalement lorſqu'ils ſont diſpoſés à prendre cette forme; & s'ils ne le ſont pas, on attend la ſaiſon de la pouſſe.

Pour en venir à bout, il faut couper le canal direct de la ſéve, & ſupprimer, comme on vient de le dire, les branches perpendiculaires au tronc; autrement toute la ſéve paſſeroit vers les branches verticales, & abandonneroit toujours le bas où ſont les branches latérales: c'eſt la méthode des gens de Montreuil près Verſailles, & qui leur procure les plus beaux eſpaliers & les plus excellens fruits. Selon cette méthode on ne voit dans leurs eſpaliers aucunes branches verticales, aucuns rameaux qui partent directement de la tige, tous au contraire ſortent obliquement & latéralement, au lieu que les Arbres conduits ſuivant la methode ordinaire, imitent la forme d'un éventail, & toutes les branches partent du même point: & en effet, en coupant le canal direct de la ſéve, on la diviſe & on la partage. Cette ſéve ainſi diviſée & retardée dans ſon cours, ſe ſubtiliſe de plus en plus, & produit une foule de branches à fruit, de brindilles & de boutons à fruit: au lieu que, ſi elle n'eſt pas diviſée, elle forme une plus grande quantité de branches à bois, parce qu'étant groſſiere, & paſſant dans des rameaux à fibres larges, elle ne peut ſe digérer ni ſe ſubtiliſer, & par conſéquent elle ne ſçauroit être fructueuſe. Delà il ſuit que c'eſt l'interruption de la ſéve dans ſon cours, ſon ſéjour entre l'écorce & le bois, pour y être cuite & digérée, & ſa filtration qui ſont les cauſes de ſa fécondité. Pour en être convaincu, on n'a qu'à couper quelques-unes de ces branches fortes qui ne produiſent que des rameaux à bois, & leur

faire prendre la forme du cerceau jusqu'à un certain point, & on verra qu'elles fourmilleront l'année suivante de boutons à fruit, qui produiront une ample récolte. *Voyez Séve.*

Arbres Champêtres, ou qu'on plante dans les Champs. Les plants d'Arbres dans les champs sont d'une grande utilité à la campagne; ils embellissent une maison, on en peut former des Bois, des Bosquets, des Avenues; ils sont utiles pour les fruits qu'ils rapportent, & par le bois qu'ils donnent: on en peut mettre jusques dans les endroits qui ne servent à rien, car en multipliant ses plants, on multiplie son bien: ceux mêmes qui ne portent pas du fruit, servent à l'ornement & à l'utilité, puisqu'ils donnent du bois, ou pour bâtir, ou pour brûler.

Avant toutes choses, il faut avoir égard aux différens terroirs d'un domaine, & y planter de tous les plants qui sont propres à un chacun. Pour cet effet, on doit faire des pépinieres de tous les plants qu'on veut avoir, & en planter de toute espèce par-tout où il en peut venir: ils valent mieux que ceux qu'on a trouvés dans les bois, mais lorsqu'on leve de ceux-ci, on doit préférer ceux de brin à ceux de souche.

Le plant de Futaye fait la beauté & la richesse d'une terre: au reste, les plants d'Arbres ne demandent que fort peu de soins, puisqu'il suffit de labourer le pied de l'Arbre, & d'en ôter le bois mort. A l'égard des Arbres fruitiers, qui ordinairement donnent abondamment de trois années une, il est constant que la récolte en est plus lucrative que celle de quelques grains que ce soit.

Lorsqu'on veut avoir des plants d'Arbres qui viennent promptement, on doit choisir ceux qui fleurissent les premiers, comme les Amandiers, Pruniers, Merisiers, le Maronnier d'Inde, le Sycomore, les Frênes, les Tilleuls. Si on en veut avoir qui donnent de l'ombre au plutôt, on doit planter des Saules, des Osiers, des Peupliers: mais si on n'a en vue que des plants de longue durée, & qui soient de profit, on plante des Chênes, des Ormes, des Châtaigners.

Lorſqu'on veut planter un Bois, on plante ordinairement des Chênes, des Ormes, Hêtres, Frênes, Sapins : on les diſpoſe en routes, ou allées, ou en quinconce.

Si on veut faire des Avenues, ou border des terres, on doit planter pareillement des Ormes, des Chênes, des Noyers ; en un mot, tous Arbres forts & de haute tige. Si c'eſt des Vergers, on plante des Pommiers, Poiriers, Pruniers, Ceriſiers, &c.

On ne doit planter les Arbres de Futaie qu'à ſept pieds & demi de l'héritage de ſon voiſin, ſur-tout du côté que le ſoleil lui vient, à cauſe du tort qu'ils pourroient lui faire par l'ombre & les racines.

Il eſt bon de ne les planter qu'à vingt pieds de diſtance de tout bâtiment & des terres à grains, parce que les racines de ces arbres affament les plants : on les plante debout, mais pour qu'ils viennent plus vîte on les plante tout petits horizontalement dans les côtés des digues des foſſés, qu'on releve exprès pour cela ; ce qu'on appelle planter en douve.

On doit planter les fruits à noyau à dix-huit pieds de diſtance, à cauſe de leur large tête, & ceux à pepins à quinze. Dans les fonds humides on doit donner plus d'eſpace que dans les ſabloneux.

En général, les Arbres qu'on plante doivent être jeunes & vifs : le temps de les planter eſt au mois de Novembre, & preſque tout l'hiver, mais point en temps de pluie ni de forte gelée. On les élague au mois de Février : à l'égard du Chêne, du Hêtre & du Châtaigner, on ne les élague plus quand leur tête eſt formée.

Maladies des Arbres. Lorſqu'un Arbre ne pouſſe pas bien, ſoit qu'il manque de nourriture, ou qu'il eſt piqué de quelques vers, on doit le déchauſſer juſqu'aux racines, & y mettre trois ou quatre hotées de fumier bien pourri, puis autant de ſeaux d'eau, & le recouvrir avec la même terre. 2°. Si le mal vient de ce que quelques racines ſont pourries, on doit les couper juſqu'au vifs 3°. S'il vient de ce que la terre eſt uſée, on ôte la terre uſée, & on y en met de la neuve avec deux hotées de fumier. 4°. S'il vient de ce qu'il eſt trop

vieux,

vieux, ce qu'on connoît à quelques branches mortes, on le déchauſſe juſqu'aux racines, on y jette cinq ou ſix hotées de fumier de vache bien pourri; on coupe l'Arbre juſqu'au vif au mois de Février, & en bec de flute, & on y met un emplâtre de terre, & lors du temps qu'on doit le tailler, on taille ſes branches d'un pied de long. 5°. Si la maladie eſt la jauniſſe des feuilles, & qu'elle vienne de ce que la terre eſt uſée, en ce cas on y remédie comme ci-deſſus, ou bien on y met autour des cendres & de la ſuie dans les terres légeres, & du fumier de pigeon dans les froides, mais il faut que ſa grande chaleur ſoit paſſée. Si elle vient de ce qu'il eſt dans une terre trop humide, on y met du fumier de cheval un peu conſommé; & ſi c'étoit le contraire, on déchauſſe l'Arbre, & on y met des curures de mare, ou d'autres engrais ſemblables. On en fait de même pour les eſpaliers. 6°. Si le mal vient de la ſtérilité, on doit couper l'extrêmité des grandes racines, & celles qui ſont trop longues, y mettre deſſus de la terre neuve & les recouvrir. 7°. Pour empêcher de couler les fruits des Arbres ſujets à cet inconvénient, on doit les arroſer de pluſieurs ſceaux d'eau quand ils ſont en fleur. Pour garantir les Pêchers & Abricotiers de la brouiſſure & des roux vents qui viennent de la brouine & de la gelée, qui gâtent les boutons, & font rider & jaunir les feuilles, on doit les couvrir de paillaſſons. 8°. Si l'Arbre eſt attaqué par la mouſſe, à quoi les vieux ſont expoſés, on les déchauſſe, & on couvre ſes racines de fumier de mouton. 9°. S'il l'eſt de chancre, ce qui arrive aux Poiriers, on coupe juſqu'au vif l'endroit malade, & on le couvre enſuite de bouze de vache. 10°. S'il l'eſt de gomme, qui eſt la maladie des fruits à noyau, on l'ôte juſqu'au vif, & on couvre l'endroit de terre bien pulvériſée.

Quant aux Arbres gelés par les grands froids, ſi ce ſont des Poiriers, Pruniers & Pommiers, on doit, avant que la gelée ait gagné juſqu'aux racines, les couper aux deſſous de l'endroit gelé: à l'égard des fruits à noyau, on les étête au deſſus de la greffe.

Moyen de préſerver les Arbres des Limaçons & des Fourmis, & autres inſectes nuiſibles. Ayez une corde de crin de la groſſeur du petit doigt, entourez-en le corps de l'Arbre où vous craignez des limaçons, faites-lui faire pluſieurs tours qui ſe joignent : les crins qui s'échappent de la corde bleſſeront infailliblement le limaçon dont la peau eſt délicate ; ils reculeront, & iront chercher pâture ailleurs.

Pour écarter les fourmis, entourrez le corps de l'Arbre de flocons de groſſe ſuie qui pendent dans les cheminées, formez-en un large cordon ou deux, ils s'attacheront à l'écorce ; aucune fourmi n'en approchera, parce qu'elles ne peuvent ſouffrir l'odeur de la ſuie.

L'on appelle *Arbre de baume* un certain arbriſſeau de l'Amérique, dont les feuilles diffèrent peu de celles de la ſauge, & qui diſtille une liqueur viſqueuſe, qu'on n'eſtime pas moins, pour les plaies, que le Baume du Pérou. *L'Arbre* ou *le Bois de chandelle*, eſt un autre arbriſſeau de la Guadeloupe, rempli d'une gomme graſſe, qui brûle comme de l'huile, & qui répand une odeur fort agréable. L'*Arbre laiteux* croît dans les Iſles de l'Amérique. Ses feuilles reſſemblent à celles du Jaſmin, quoique beaucoup plus grande, & ſont odoriférantes. Les inciſions qu'on fait dans le tronc, en font ſortir beaucoup de lait ; mais d'un lait cauſtique & dangereux. L'*Arbre aux Savonettes* croît aux Antilles. Il tire ce nom de la qualité de ſon fruit, dont les habitans ſe ſervent au lieu de ſavon, pour blanchir le linge. La couleur de ce fruit eſt jaune. Il eſt de la groſſeur d'une ceriſe, & croît en grappes. Sa ſubſtance, qui eſt une ſorte de gomme claire & gluante, fait écumer l'eau comme le ſavon ; mais elle eſt fort amere au goût. Le bois de l'Arbre a la dureté du fer. L'*Arbre des ſoudures* croît dans la Province de Nicaragua. On attribue à ſes feuilles, pillées & appliquées en forme d'emplâtre, la vertu de conſolider promptement les os caſſés. L'*Arbre triſte* croît aux Indes, & porte ce nom parce qu'il ne fleurit que pendant la nuit. L'odeur de ſes fleurs eſt très agréable ;

mais après être nées fort promptement au coucher du soleil, cet aſtre les fait diſparoître à ſon lever. On voit quantité de ces Arbres autour des Maiſons Indiennes, ſurtout dans l'Iſle de Sumatra. L'*Arbre au ſuif*, l'*Arbre au vernis*, &c. ſont des Arbres de la Chine. L'*Arbre à enyvrer* eſt le nom qu'on donne dans le Pérou à l'Arbre qui produit le Quinquina, parce qu'avec ſa vertu fébrifuge, ſon écorce a celle d'enyvrer les poiſſons.

ARCANÉE. Craie rouge minérale, qui ſert dans pluſieurs profeſſions à marquer ce qui demande de l'être.

ARCHANGÉLIQUE. Plante dont on compte juſqu'à dix-ſept eſpèces. On diſtingue, en général, la blanche & la rouge. La ſemence en eſt triangulaire; le calice diviſé en cinq ſegmens, & oblong comme un tube.

ARCTIUN. Plante dont la graine reſſemble à celle du cumin, & les feuilles à celle du bouillon. Elle ſert à divers uſages de Médecine, ſurtout pour la brûlure & la rétention d'urine.

ARDOISE. Pierre d'un bleu foncé, qui ſe coupe facilement en feuilles, & qui ſert pour couvrir le toit des édifices. On diſtingue pluſieurs ſortes d'Ardoiſes. Les meilleures Ardoiſes ſont celles d'Anjou. Les eſpèces les plus durables ſont la noire & la rouſſe. L'*Ardoiſe* eſt fort commune en Angleterre, ſurtout dans le Comté de Northampton. L'Ardoiſe d'Irlande eſt foſſile médicale, d'un uſage admirable pour tous les flux de ſang.

ARECA. Fruit d'une eſpèce de palmier des Indes Orientales, de la groſſeur d'une noix, qui renferme, dans un noyau de la groſſeur d'une muſcade, une ſubſtance amere que les Indiens mâchent avec la feuille de bétel & un peu de chaux de coquillage artificiellement rougie. L'effet de cette drogue eſt de fortifier l'eſtomac; mais elle rougit les dents & les lévres juſqu'à les rendre noires lorſque cette teinture commence à s'épaiſſir. Les Indiens ne laiſſent pas d'en faire leurs délices; & pour éviter l'air de mal-propreté, les perſonnes de diſtinction ſe noirciſſent tout-à-fait les dents.

ARGEMONE. Plante dont les feuilles s'emploient

avec ſuccès contre toutes ſortes d'inflammations, & qui, ſuivant la ſignification grecque de ſon nom, ſert auſſi à diſſiper les taches blanches qui viennent aux yeux.

ARGENT. Eſt le plus fin de tous les métaux après l'or, il eſt plus poli & plus doux que l'or, mais il s'étend moins ſous le marteau : il eſt auſſi plus leger : il eſt rare qu'on trouve de l'argent ſeul & pur dans les mines : il y eſt ordinairement mêlé de cuivre, de plomb ou d'or : celui qui ſe trouve mêlé de plomb, forme une eſpèce de mine noir ; & celui qu'on trouve dans le cuivre, eſt ordinairement d'une pierre blanche & dure ſemblable au criſtal. Les mines d'argent ſont fort variées par leurs mêlanges : les unes contiennent beaucoup plus d'argent que les autres ; cent livres de mine ne donnent quelquefois qu'une once ou une demi-once d'argent, quelquefois on en tire juſqu'à vingt onces ; mais c'eſt le plus.

ARGENTINE. Plante dont les feuilles ſont vertes par deſſus & argentées au deſſous. Ses fleurs ſont jaunes. Les Médecins emploient l'Argentine à pluſieurs uſages.

ARGUS. Coquillage de mer, qui eſt parſemé de figures d'yeux, & qu'on nomme ainſi par illuſion à l'Argus de la Fable.

ARGYRITE. C'eſt le nom général de toutes les Marcaſſites d'argent, c'eſt-à-dire, des Pierres minérales où il ſe trouve des parties d'argent.

ARINDRATO. Arbre de Madagaſcar, dont le bois rend une odeur fort agréable au feu, lorſqu'il eſt pourri.

ARISARUM. Petite plante d'Égypte, dont la racine a d'excellentes propriétés pour les ulceres & les fiſtules.

ARISTOLOCHE. Plante dont on diſtingue quatre eſpèces ; *la Clematite*, *la Longue*, *la Ronde* & *la Piſtoloche*. C'eſt à la derniere qu'on attribue le plus de vertu. Elle entre dans la Thériaque : on prétend qu'elle étoit inconnue aux anciens. Les trois autres ont auſſi leurs propriétés, comme le marque la pre-

miere partie de leur nom, qui ſignifie Très-bon en Grec.

ARMÉNIENNE. Pierre, qu'on nomme auſſi *Lapis Armenus*. Elle ſert à divers ouvrages, & à quelques opérations de Médecine. Sa couleur eſt un bleu mêlé de verd; ce qui lui a fait donner encore le nom de *Verd d'azur*.

ARMOISE. Plante vulnéraire, hiſtérique, fortifiante; elle abbat les vapeurs, rompt la pierre, guérit la ſuppreſſion d'urine, excite les mois, aide à l'accouchement.

ARMONIAC. Sel volatile qui ſe fait avec de l'urine, du ſel de mer & de la ſuie. Il rafraîchit l'eau. Mêlé avec de l'eau-forte, il forme l'eau-régale qui diſſout l'or. Il ſe ſublime au feu, & rend une odeur piquante d'urine. On prétend qu'il y a un ſel Armoniac naturel, qui n'eſt que l'urine congelée des chameaux, qu'on trouve dans les ſables d'Afrique. On parle d'un autre ſel Armoniac du Levant, qui paſſe pour une écume de la terre, & qu'on fait cuire comme le ſalpêtre.

ARNALTE. Arbre des Indes Orientales, qui a l'odeur du citron, & les feuilles aſſez ſemblables à celles du ſaule; mais qui ne porte point de fruit. Il ſert à la compoſition des onguens aromatiques.

ARNIQUE. Plante des montagnes & des prés, qu'on nomme auſſi plantain montagne, parce que ſes feuilles reſſemblent à celles du plantain, & dont la fleur eſt jaune, à peu près de la forme de celle du ſouci. On lui attribue des effets merveilleux, ſurtout contre la fluxion de poitrine. Elle ſe prend en infuſion comme le thé.

AROMATE. Nom générique de tous les parfums & de toutes les épiceries. On les diviſe en ſimples & en compoſés. Les Apotiquaires ont deux ſortes de poudres compoſées d'Aromates, qu'ils appellent: *Aromaticum Caryophillarum* & *Aromaticum Roſatum*. Dans la premiere, c'eſt le girofle qui domine; dans la ſeconde, c'eſt la roſe: mais il y entre quantité d'autres ingrédiens, & ces poudres ont de grandes vertus.

AROMATITE. Pierre précieuſe de ſubſtance bitumineuſe, qui a la couleur & l'odeur de la myrrhe. Elle ſe trouve en Égypte & dans l'Arabie.

AROUGHUM. Animal de la Virginie qui reſſemble au caſtor, mais qui cherche ſa nourriture ſur les arbres.

ARRAS. Grands Perroquets des Antilles qui vivent fort long-temps. Ils ſont couleur de feu, à la réſerve des aîles, qui ſont mêlées de jaune, de bleu & de cramoiſi.

ARRESTE-BŒUF. Plante dont les racines ſont ſi fortes, qu'elles retardent le travail des bœufs à la charrue. On prétend qu'elles ſont apéritives, & qu'une décoction de leur écorce appaiſe le mal de dents. Les feuilles reſſemblent à celles de la rue. Il y a une ſorte d'Arrête-bœuf qui a des épines. D'autres l'appellent *Bugrane*.

ARROCHE. Plante dont on diſtingue deux eſpèces, celle des champs & celle des jardins. Ses feuilles & ſa graine ſervent dans la Médecine. Ses tiges ſont rouges, ſes fleurs jaunes, & ſes feuilles d'un verd jaunâtre.

ARROSOIR. Coquillage fort rare qui s'appelle autrement Brandon d'Amour. On n'en connoît qu'un, qui vient de l'Iſle d'Amboine, & qui eſt dans le Cabinet du Grand Duc. L'*Arroſoir*, ou le Pinceau de Mer, eſt un autre coquillage de l'eſpèce la plus diſtinguée parmi les Tuiaux. Sa forme l'a fait nommer auſſi *Priape*.

ARSENIC. Subſtance minérale, peſante, & ſi corroſive, qu'elle eſt un poiſon dangereux. On met l'Arſenic au rang des ſoufres. Il y en a trois ſortes, le jaune, qui n'eſt que l'orpiment; le rouge, qui ſe nomme *Sandaraque*; & le blanc-rougeâtre, qu'on appelle *Realgal*. On trouve l'Arſenic dans les mines de cuivre, & même dans les mines d'or & d'argent. Une de ſes propriétés eſt que mêlé avec quelque métal, il le rend caſſant & le fait ceſſer d'être malleable. C'eſt l'ennemi des Fondeurs & des Affineurs.

ARTEUNE. Oiſeau aquatique dont les pieds reſſemblent à ceux du canard.

ARTICHAUX. Plante potagere fort connue. Les Artichaux ſont de trois ſortes: les verds ou blancs qui viennent les premiers, ce ſont ceux dont on fait le plus d'uſage; étant bien cultivés, ils deviennent très gros; ils ont les feuilles larges & réſiſtent au froid. Les violets ſont plus délicats, ils ont la pomme en pyramide; on les fait ſécher pour les mettre dans les ragoûts. Les rouges ſont fort petits & ont la tête ronde; on les mange à la poivrade. La maniere la plus ordinaire de multiplier les Artichaux eſt par œilletons: ce ſont des productions que les vieux pieds d'Artichaux ont jettées; on les ſépare de leurs ſouches avec les racines, & ont les plante au mois de Mai, un ſeul ou deux dans un trou profond d'un pied. On doit auparavant avoir fouillé la terre à trois pieds de profondeur, dreſſé les trous par rang au cordeau & les avoir eſpacés de trois pieds; chaque planche ne doit contenir que deux rangs. En les plantant il faut les couper à ſept pouces de long; les mettre trois ou quatre pouces en terre, les arroſer, & les labourer deux ou trois fois l'an. Vers la Touſſaint les couper à un pied de haut & les butter de leur propre terre, du moins dans les terres ſéches; les découvrir peu à peu à la fin de Mars; alors on les œilletone, c'eſt-à-dire, qu'on fait aux pieds un petit cerne pour les décharger & multiplier l'eſpèce; on laiſſe ſur pied les plus beaux œilletons, & on arrache les autres pour reprendre.

Parmi ceux-ci, on choiſit les plus forts, c'eſt-à-dire, ceux qui ont le talon blanc avec quelques racines, pour planter. Cette opération étant faite, on recouvre les Artichaux de bonne terre mêlée de fumier: on laboure le quarré; ce que l'on réitere à la mi-Mai, & on les arroſe une ou deux fois la ſemaine. Avec ces ſoins les Artichaux plantés au Printemps peuvent donner du fruit en Automne: on doit les renouveller tous les trois ans.

Les terres qui conviennent le mieux aux Artichaux, ſont les fortes & pierreuſes expoſées au Midi & four-

nies de ſucs abondans, car l'Artichaux eſt une plante fort vorace : ils viennent encore plus promptement dans une terre légere & ſablonneuſe qui a beaucoup de fond, mais c'eſt lorſqu'on a auprès des eaux en abondance pour les arroſer dès qu'ils en ont beſoin, alors on en peut avoir deux fois l'année.

Nouvelle maniere de faire venir des Artichaux par le moyen de la graine. Laiſſez fleurir les premieres pommes d'Artichaux qui viennent au Printemps : laiſſez-les monter en graine & recueillez-la bien mûre. Semez-la à la fin de Mars par un beau temps, ſans avoir égard ni aux vents ni aux lunes, qui ſont de vieux préjugés : ce doit être dans une terre bien préparée avec du terreau dreſſé en platte-bandes, & dans un endroit bien expoſé, dans des trous faits avec un plantoir, à un pouce de profondeur, & à trois ou quatre de diſtance en tout ſens, avec deux graines dans chaque trou : faites la guerre aux grillons & aux taupes, juſqu'à ce que les plantes aient acquis de la force. Un peu après qu'ils ſont levés, arrachez les petits pieds qui ſont reſtés doubles, arroſez-les ſouvent, & quand ils auront ſix ou ſept feuilles, tranſplantez-les en pleine terre dans des carreaux bien expoſés au ſoleil, & ſur leſquels on a répandu beaucoup de fumier dans le mois de Novembre. La terre doit avoir été défoncée d'un pied & demi, ſi c'eſt un terrein ſablonneux, & de deux s'il eſt pierreux : au mois de Mars on lui donne un labour de béche, & la veille de la plantation, on lui en donne un de la profondeur d'un pied. Si le terrein eſt ſec & ſablonneux, on l'arroſe d'un courant d'eau, & pour cela on y forme des plattebandes larges de dix-huit pieds & faites en dos-d'âne : à droite & à gauche de chaque plattebande, on plante quatre pieds d'Artichaux à deux pieds de diſtance les uns des autres. Dans chaque place où l'on met les plants, on fait trois trous en forme de trépied, à quatre pouces l'un de l'autre & d'un pied & demi de profondeur ; on met trois tiges pour chaque ſouche, car s'il n'y avoit qu'une ſeule tige & qu'elle vînt à manquer, la place reſteroit vacante, au lieu qu'avec trois tiges,

ou au moins deux de reſte, il y a plus de reſſource, & on a en peu de temps une récolte complette. On aura eu ſoin, à meſure qu'on aura ôté les plantes d'Artichaux de la pépiniere, de couper la pointe des feuilles, à un demi-pied au deſſus de la racine, & de conſerver longue la principale racine. Il faudra mettre dans chaque trou deux ou trois poignées de terreau qui a ſervi à de vieilles couches, y verſer de l'eau par deſſus & délayer avec un bâton le terreau avec cette eau; en outre de la terre ſéche par deſſus, & placer la racine à fleur du trou: il faudra conſerver dans la pépiniere pluſieurs ſujets propres à être tranſplantés à la place de ceux qui auront manqué, ou qui auront été détruits.

Il ne manque plus que d'avoir autant de fumier qu'il eſt néceſſaire, pour ajoûter de nouveaux amendemens à la terre: & ſi on en a à foiſon, & que l'on ait des eaux à volonté pour arroſer l'Artichaudiere, on ne riſquera rien de planter les ſouches d'Artichaux à deux pieds de diſtance les unes des autres. Les Artichaux durent quatre à cinq ans.

Cardes d'Artichaux. On appelle ainſi les côtes d'Artichaux quand elles ſont blanchies, après qu'on les a enveloppées de paille.

ARTISON. Petit ver qui s'engendre dans le bois, & qui perce fort bien les planches.

ARUM. Plante qui croît au long des haies & des foſſés, & qui a les mêmes propriétés que la ſerpentine, comme elle lui reſſemble beaucoup par ſes feuilles & ſa racine.

ASARINE. Plante apéritive & purgative, qui tire ſon nom de ſa reſſemblance avec l'*aſarum*.

ASARUM. Petite plante, nommée vulgairement *Cabaret*, qui eſt excellente pour les maladies de la ratte, & pour les rétentions d'urine. Sa fleur eſt odoriférante, & en forme de petite cloche. L'*Aſarum* croît auprès des noiſetiers, & ſe conſerve toujours verd.

ASBESTE. Pierre qui reſſemble au Talc Vénitien, & dont on fait une eſpèce de papier ou de toile, qui au lieu de brûler dans le feu, ne fait que ſe nettoyer

& ſe purifier. On en trouve dans quelques montagnes de France. C'etoit dans la toile d'Asbeſte qu'on brûloit les corps des anciens Romains, pour empêcher que leur cendre ne ſe mêlât avec celle du bucher. Quelques-uns confondent l'*Aſbeſte* avec l'*Amiante*.

ASCARIDES. Petits vers qui s'engendrent dans le boyau du fondement, & que leurs mouvemens continuels rendent fort incommodes. Les chevaux y ſont ſujets auſſi.

ASCLEPIAS. Plante montagneuſe dont les feuilles reſſemblent à celles du lierre, & dont la fleur eſt puante. La poudre de ſes racines eſt un contre-poiſon, & ſe prend dans du vin pour les foulures d'une chûte.

ASCYRUM. Plante dont les feuilles ſont menues & les fleurs jaunes. Elle reſſemble au mille-pertuis, dont elle eſt une eſpèce. Sa graine a un goût de reſine, & jette un jus rouge. On en vante la vertu pour les ſciatiques.

ASJOGAM. Arbre du Malabar, dont les feuilles rendent un jus, qui, mêlé avec de la poudre de cumin, eſt un remède excellent pour la colique.

ASNE. *Voyez* ANE.

ASPALATH. Bois qui reſſemble beaucoup à celui d'aloës, & dont la décoction eſt bonne pour le flux de ſang. L'arbre, qui eſt petit, épineux & peſant, a toutes les qualités de l'aloës, excepté la couleur, qui tire ſur le pourpre. Le vin dans lequel on l'a fait bouillir, guérit les ulcères.

ASPERGES. Plante potagere & printanniere. On les multiplie de graine, laquelle ſe forme dans les coſſes : on ſeme cette graine au Printemps & à plein champ dans un quarré de terre choiſi & préparé pour cela avec du terreau; enſuite on herſe la terre avec le rateau; on doit arroſer le plant dans les chaleurs. Au bout de deux ans on les leve de terre, & on les replante vers le mois d'Avril : on fait pour cela des planches larges de trois pieds dans leſquelles on fait des tranchées d'un pied de profondeur; enſorte qu'elles forment de petits ſentiers élevées en dos d'âne;

on y met les racines d'Aſperges, qui ſont des filamens attachés à une petite tête, à la diſtance d'un pied l'une de l'autre, & on les couvre de quelques pouces de terre. Si le terrein étoit humide, il ne faudroit pas de tranchées, car alors on doit tenir les Aſperges hautes. 2°. On doit les arroſer pendant les chaleurs, & leur donner un petit labour avec le rateau vers le mois de Mars. 3°. On en peut réïtérer tous les ans le labour en pareil temps, & le faire de trois ou quatre pouces; recouvrir les Aſperges d'un peu de terre avec du menu fumier. Un tel plant peut durer quinze ans, mais on ne doit cueillir d'Aſperges qu'au bout de quatre ans, ſi on veut en avoir de groſſes.

Pour avoir des Aſperges de printemps, & les hâter beaucoup, on creuſe les ſentiers d'entre les deux planches à la profondeur de demi-pied; on les remplit de grand fumier chaud: on en fait auſſi une couche de deux pieds d'épaiſſeur ſur la planche même.

Les Aſperges durent dix à douze ans.

ASPERULE. Plante dont les feuilles reſſemblent aſſez à celles du grateron, & qui eſt un bon diuretique. Elle croît dans les bois & les lieux montagneux.

ASPHALTE. Eſpèce de bitume ou de poix qui étoit autrefois fort abondante en Paleſtine, & qui a donné ſon nom au Lac Aſphaltite. On l'appelloit auſſi *Bitume Juif* ou *Judaïque*.

ALPHODELE *ou* APHRODILLE. Plante qui reſſemble, par les feuilles, au grand poreau, & dont les racines ſont employées à divers uſages de Médecine. Comme leur ſubſtance eſt aſſez ſemblable à celle du gland, on s'en eſt quelquefois ſervi pour en faire du pain dans les temps de cherté.

ASPIC. Serpent venimeux dont le poiſon eſt extrêmement ſubtil. Sa longueur eſt d'environ quatre coudées. On diſtingue pluſieurs ſortes d'Aſpics, dont le plus dangereux eſt celui qu'on nomme *Aſpic ſourd*. Il a quatre pieds comme le lézard, & la peau griſe, marquetée de jaune. L'*Aſpic* eſt auſſi une plante dont on compte pluſieurs eſpèces. La lavande en eſt une. On tire de ſa fleur une huile qui ſe nomme *huile d'Aſ-*

pic, ou plutôt *de Spic*, s'il eſt vrai que ſon nom vienne de *Spica*, & ne ſoit qu'une corruption.

ASPRESLE. Plante aquatique dont la tige eſt ſi rude, qu'on s'en ſert pour polir le bois & nettoyer la vaiſſelle. Ses feuilles ſont rudes auſſi, & minces comme le jonc. On la nomme auſſi Preſle, & Queue de cheval.

ASSA-FŒTIDA. C'eſt le ſuc ou le jus d'un arbre nommé *Laſer* ou *Sylphium*, qui croît dans quelques parties de l'Aſie & de l'Afrique. On le tire par inciſion. Il forme une gomme chaude & d'une odeur extrêmement forte. On s'en ſert pour certaines maladies des femmes. Le *Benjoin* s'appelle *Aſſa dulcis*.

ASSAHUAIE. Plante du Royaume d'Iſſini, dont le fruit, qui eſt une eſpèce de prunes, eſt un alcali ſi fort, qu'après en avoir mangé, les citrons les plus aigres, & le vinaigre le plus âpre, paroiſſent d'un goût délicieux.

ASSAPANIC. Eſpèce d'écureuil de la Virginie, qui ſans aîles, en élargiſſant les jambes & faiſant des efforts pour étendre ſa peau, peut voler, dit-on, l'eſpace d'un demi-mille.

ASSARABACCA. Plante dont les feuilles n'étoient connues autrefois qu'en qualité de vomitif & de purgatif. C'eſt aujourd'hui ce qu'on appelle du Tabac.

ASSAZOE. Herbe de l'Abiſſinie, qui paſſe pour un préſervatif admirable contre les ſerpens. Sa ſeule ombre, dit-on, a la vertu de les engourdir; & s'il y touchent, ils tombent comme morts. On croit que les *Pſylles*, ancienne nation qui ne craignoit pas la morſure des ſerpens, avoient la connoiſſance de cette herbe.

ASSO. Pierre Aſſienne. Nom d'une Pierre qui ſe trouve aux environs d'Aſſos, Ville de la Troade, & qui a la vertu de conſumer, ſans mordacité, les chairs molles & ſpongieuſes. Elle eſt légere, friable, & couverte d'une poudre farineuſe, ſemblable au parois des meules de moulins, à laquelle on donne, par cette raiſon, le nom de fleur de pierre d'Aſſo.

ATLE. Arbre qui produit pour fruit des noix ver-

tes, à peu près ſemblable aux gales de chêne. Dans l'Égypte & l'Arabie, on fait du charbon de ſon bois. Ses feuilles ſervent à divers uſages dans la Médecine. Il croît auſſi dans quelques endroits de l'Europe.

ATOLE. Farine de Maïs, que les Indiens font bouillir à l'eau, & qu'ils regardent comme un aliment fort ſain.

ATTELABE. Inſecte aquatique, de couleur cendrée, qui tient de l'araignée & de la ſauterelle. Il nage dans l'eau & rampe ſur terre.

ATTRACTYLIS. Plante que les Botaniſtes appellent de ce nom, & qui n'eſt autre choſe que le *Charbon bénit*, eſpèce de *Carthame*, qui différe des autres.

ATTRAPE-MOUCHE. Nom vulgaire d'une plante, dont le fruit eſt en forme d'une petite poire renverſée, & dont on tire une huile qui rend la peau douce & unie. Elle ſe nomme autrement *Myagre* ou *Almerie*. Il y a un petit oiſeau qui ſe s'appelle *Attrape-Mouche*, ou *Moucherolle*.

AVANTURINE. Eſpèce de pierre précieuſe, qui eſt remplie de petits points d'or ſur un fond jaunâtre. On contrefait l'Avanturine avec du verre & de la limaille de cuivre.

AUBERGES ou ALBERGES. Eſpèce de Pêches, qui eſt fort commune, & très bonne, en Tourraine.

AUBESPINE. Eſpèce d'épine, qui ſe trouve dans les haies, & qui porte des fleurs blanches d'une odeur agréable. Il en viens un petit fruit rouge, qui eſt purgatif. L'*Aubeſſin* eſt un autre ſorte d'épine, qui ſert à faire des haies vives.

AUBIER. Arbre qui a beaucoup de reſſemblance avec le Cornouiller, mais qui porte ſon fruit en grappes, & dont le bois eſt fort dur. On appelle auſſi *Aubier* ou *Aubour*, une ſubſtance blanche & molle, qui eſt entre l'écorce d'un arbre & ſon bois. Les arbres qui en ont beaucoup ſont ſujets aux vers, ce qui les rend peu propres à bâtir.

AUBIFOIN. Plante qui s'appelle vulgairement *Bleuet*, parce qu'elle porte une fleur bleue, ou *Blevet*,

le, parce qu'elle croît dans les bleds. L'Aubifoin du Levant, qui croît auſſi dans les bleds, eſt une eſpèce d'œillet jaune, ſans odeur.

AUBOURS. Arbre de médiocre grandeur, dont les feuilles, qui ſont dépoſées trois à trois, grandes & pointues, paſſent pour digeſtives, & pour un ſpécifique contre l'aſthme. Ses fleurs ſont placé à des gouſſes qui contiennent une eſpèce de lentilles.

AUBRIER. Oiſeau de proie qui vole fort haut. Il tire de nom de ſa couleur, qui reſſemble à celle du *cheval aubere*.

AVELINE. Eſpèce de noiſette, mais plus ronde, & contenue dans une coque plus dure. Ses qualités approchent beaucoup de celles de l'amande.

AULNE. Arbre fort utile dans une maiſon de campagne: ſa tige eſt groſſe & médiocrement haute; ſes branches ſont caſſantes. ſes feuilles épaiſſes & nerveuſes; ſon écorce d'un rouge-brun; ſon bois tendre; ſon fruit reſſemble à une mûre. L'Aulne ne profite qu'autant qu'il a le pied dans l'eau. Ainſi on le plante le long des rivieres & des ruiſſeaux. On l'éleve de boutures, & mieux de plants enracinés. Pour faire une Aulnaie, on doit mettre les plants à un pied & demi de diſtance dans des rigoles profondes d'un pied, éloignées de trois, & qu'on recouvre de terre, & les couper deux doigts au deſſus de terre: on leur donne dix & même quinze ans de crue, quand on veut qu'ils ſervent à faire des perches, & pour les bâtimens légers de la campagne, comme poulaillers, étables, ou même pour les vendre aux Tourneurs.

Le bois de l'Aulne ſert aux Tourneurs en perches pour des chaiſes. Son écorce aux Teinturiers & aux Tanneurs.

AULNÉE. Plante qui porte des fleurs jaunes, & dont la racine a d'excellentes propriétés pour nettoyer l'eſtomac. L'Aulnée croît dans les lieux ſecs & montagneux.

AVOINE. Qu'on appelle *Civade* dans les Provinces méridionales de la France, eſt aſſez ſemblable au froment par les feuilles & la paille: ſes tuyaux ſont fort

minces : ſes grains ſont longs & menus. L'Avoine ſert à nourrir les chevaux : on en peut faire du pain dans des temps de diſette, & bien des payſans en mangent communément.

On appelle *Gruau*, l'Avoine mondé, c'eſt-à dire, celle dont on a ôté la peau, & qu'on a réduite en farine. L'Avoine la plus farineuſe & qui eſt la plus peſante eſt la meilleure : elle rafraichit beaucoup, elle entre dans la compoſition de la bierre.

On doit ſemer l'Avoine après les grands froids paſſés, comme à la fin de Février, & juſqu'à la fin d'Avril : elle ſe plaît dans les terres fortes & les lieux maigres ; on doit auparavant leur avoir donné un premier labour ; il en faut huit ou neuf boiſſeaux par arpent. Enſuite on l'enterre avec la herſe pour écraſer les mottes. 2°. On paſſe deſſus un rouleau de bois : le temps d'une petite pluie eſt fort bon pour cela. Lorſqu'elle eſt haute de trois ou quatre pouces, on doit la faire ſarcler & échardonner.

La moiſſon de l'Avoine ſe fait peu après celle du froment, & alors commence l'année de repos ou de jachere, pendant laquelle on prépare la terre où étoit l'Avoine, pour recevoir le froment l'année ſuivante. *Voyez Froment.*

Lorſqu'on a ſcié les Avoines, on les laiſſe quelque temps en javelle ſur le champ, juſqu'à ce que la roſée ou la pluie faſſe noircir le grain ; alors on la ramaſſe par tas, & on en fait des gerbes, ce qu'on appelle *écocheler*. Un bon arpent d'Avoine peut rapporter cent gerbes, qui rendent trois ſeptiers mine, & l'arpent médiocre, trente gerbes leſquelles rendent trois mines. On doit la bien paſſer au crible, & la flairer avant de la donner aux chevaux. Les feuilles de laurier ſont fort bonnes pour la conſerver.

Au reſte, quoique ce ſoit l'uſage en bien des endroits, de couper l'Avoine pendant qu'elle eſt à moitié verte, & de la laiſſer tremper de pluie dans les champs, les graines de ces ſortes d'épics ne ſçauroient être bonnes à ſemer. Un bon Laboureur devroit donc laiſſer parfaitement bien mûrir chaque année autant

d'Avoine qu'il lui en faut, afin d'avoir de bonne ſemence pour l'année ſuivante : il doit couper cette petite partie par un beau temps, & la retirer ſans qu'elle ait ſouffert de la pluie : il ſeroit bon qu'il fit des eſſais avec les meilleures ſortes d'Avoine, & ſéparer la bonne de la mauvaiſe en la remuant dans le grenier. Enfin il doit avoir la précaution de ſemer fort clair les graines, parce que chacune d'elles pourra pouſſer un plus grand nombre de branches latérales, & former plus d'épics & plus de grains que ſelon la maniere ordinaire de ſemer.

AURA. Oiſeau d'Amérique, qui ſe nomme *Coſquauth* dans la nouvelle Eſpagne. Le fond de ſa couleur eſt noir, avec quelque mêlange de rouge au col, à la poitrine & aux aîles. Il a les ongles & le bec recourbés, les paupieres rouges, & du poil au front. On prétend qu'il vole preſque toujours, & qu'il ſe nourrit de ſerpens.

AURATE. Poire d'Été, auſſi hative & auſſi délicate que le petit muſcat, mais ſept ou huit fois plus groſſe. Son nom lui vient du mot latin, qui ſignifie *Dorée*.

AURELIE. On appelle *Aurelie*, ou Chryſalide, une eſpèce de féve en laquelle ſe change un ver, qui doit enſuite prendre des aîles & voler.

AURONNE. Plante dont on diſtingue deux ſortes, le mâle & la femelle. Les Médecins s'en ſervent utilement, pour la rétention d'urine, pour la pierre, les vers, les ſciatiques, &c. C'eſt auſſi un antidote.

AUTOUR. Oiſeau de proie des plus grands; c'eſt une eſpèce d'Epervier. On en compte cinq ſortes. 1°. L'Autour femelle : c'eſt la plus noble. 2°. Le demi-Autour, qui eſt maigre & peu prenant. 3° Le Tiercelet, qui eſt le mâle de l'Autour. 4°. L'Epervier & le Sabek. L'Autour eſt de couleur fauve ſemée de taches jaunes : il a les yeux noirs & enfoncés. Pour être bon il doit avoir la tête petite, le bec gros & recourbé, le cou long, la poitrine groſſe, les ſerres groſſes & longues, la queue longue, les pieds verds. L'Autour eſt pour la baſſe volerie, perdrix, faiſans, canards,

nards, cannes, oies sauvages, lapins & lièvres : il est rusé de son naturel, & c'est le meilleur oiseau chasseur pour le profit ; car avec deux Autours qu'on tient séparément aux deux extrêmités de la chasse, on prend facilement une grande quantité de perdrix.

Pour les bien dresser on doit les nourrir à la main, & les paître de chair de volaille. Quand ils commencent à se percher, on les accoutume au bruit des chevaux, & à se rendre sur le poing avec un tiroir, (c'est une paire d'ailes de quelque volaille qu'on lui montre.) Tous les matins on doit les jardiner au soleil, c'est-à-dire, les y exposer. Pour qu'un Autour vole bien, il ne faut pas qu'il fasse trop chaud. On doit leur donner le temps de guetter les perdrix à la remise, & ne chasser qu'à l'abri du vent : on ne doit pas garder longtemps les Autours sans les faire voler : ceux qui, dans cette chasse, volent le plus bas, sont les meilleurs. Les Autours sont les vrais oiseaux pour le vol du canard, parce qu'ils fondent d'un seul trait d'aile. Pour les dresser à cette chasse, on leur montre quelquefois des canards domestiques : ensuite on les porte sur le bord des étangs ou des marais où il y a des canards. Dès que les canards ont vû l'Autour que l'on tient sur le poing, ils prennent la volée, mais l'Autour part aussi-tôt droit à eux, & en saisit toujours quelqu'un. L'Autour est encore fort propre pour le vol du lapin : il suffit, lorsqu'on commence à l'affaiter, de lui faire voir quelques lapins vivans ; ensuite on va se promener le matin & le soir dans quelque garenne, & l'Autour fond sur ceux qu'il apperçoit.

AUTRUCHE. Oiseau d'une grandeur extraordinaire, qui est fort commun en Afrique & au Pérou, & qui ne se sert de ses ailes que pour rendre sa course plus prompte ; aussi la chasse ne peut-elle s'en faire qu'à cheval. L'Autruche a le bec court & pointu, les cuisses sans plumes, les jambes armées d'écailles, & deux doigts seulement aux pieds. Ses plumes sont molles & effilées : celles du corps sont noires, blanches & grises ; celles de la queue sont ordinairement blanches ; & servent à faire des plumets & des aigrettes. L'Au-

truche avalle le fer, parce qu'elle eſt fort vorace; mais il n'eſt pas vrai qu'elle le digère.

AUVERNAT. Vin de l'Orléanois, dont les premiers plants ſont venus d'Auvergne. Il eſt très-rouge & très-fumeux. Il tire ce nom du raiſin dont on le fait. On diſtingue l'Auvernat de Mûnier.

AUZUBA. Grand arbre de l'Iſle Hiſpaniola, qui porte un fruit ſi doux, que ſa fadeur eſt déſagréable, lorſqu'il n'a point été trempé dans l'eau.

AXOLOTI. Poiſſon du lac de Mérique qui a quatre pieds comme le lézard, & qui eſt ſans écailles. On prétend qu'il a une matrice comme les femmes, & qu'il eſt ſujet au flux menſtruel. Sa chair a le goût de celle de l'anguille, & ſa longueur eſt de neuf ou dix pouces.

AYRI. Arbre qui reſſemble au palmier par ſes feuilles, mais dont le tronc eſt fort épineux. Son bois eſt dur & noir comme l'ébène, & ſert aux Breſiliens, pour armer leurs fléches & leurs maſſues.

AZAZIMIT. Eſpèce de terre ſigillée, mais beaucoup plus dure; qui vient de la côte de Malabar, & qui paſſe pour un ſpécifique contre la fiévre & le flux de ſang.

AZEBOUCQ. Drogue médecinale, qui vient de Batavia.

AZEROLIER. Arbre qui eſt une eſpèce de neſflier. Il produit un fruit qu'on nomme Azérole: & il n'eſt pas ſi gros que la neſfle, & approche aſſez de la ceriſe: il a deux noyaux aſſez gros, conſerve toujours un goût aigre; ainſi on le confit. L'Azérolier eſt un arbre ſauvage & épineux, c'eſt une eſpèce d'épine blanche: celle-ci ſert de ſujet pour le greffer: on les cultive dans les pays chauds.

AZONVALALA. Eſpèce de groſeille de l'Iſle Madagaſcar, rouge & d'un excellent goût.

AZOUFA. Animal qu'on prend pour l'*Hyene* des Anciens, parce qu'il aime la chair des cadavres humains, juſqu'à les tirer de leurs foſſes dans les cimetieres. Il eſt aſſez commun dans pluſieurs parties de l'Afrique.

B

BAARAS. Plante à laquelle on attribue des propriétés merveilleuſes, telles que d'étinceler pendant la nuit; de fuir ſous terre, lorſqu'on la veut prendre; d'être mortelle pour ceux qui la touchent ſans précaution, &c. Elle ſe trouve, dit-on, en Judée, dans la Vallée de Macheron.

BABOUS *ou* BABOUINS. Eſpèce de gros ſinges qui ſe trouvent en grand nombre en Afrique & dans d'autres lieux.

BACCHARIS. Herbe qui ſe nomme vulgairement *Grands de Notre-Dame*, & qui porte une fleur d'un rouge blanchâtre dont l'odeur eſt agréable. Sa vertu aſtringente la rend bonne pour les fluxions.

BADUCKE. Plante, dont le ſuc, mêlé avec de la graiſſe de ſanglier, eſt vanté pour la goutte. On prétend que le fruit, pris dans du lait, cauſe l'impuiſſance.

BAGUENAUDIER. Petit arbre: ſes feuilles ſont petites, vertes en deſſus, pâles en deſſous, & amères au goût. Sa fleur eſt jaune, & produit pour fruit, des écoſſes vertes, & de figure ovale, qui portent une petite ſemence brune, de la forme d'une petite féve. Ce fruit eſt fort bon aux brebis, aux chèvres & aux volailles: cet arbre veut un terrein gras & un pays chaud: on le cultive comme l'If.

BAHEL SCHULLI. Arbriſſeau épineux des Indes, dont la racine, en décoction, eſt un excellent diuretique. On en diſtingue deux ſortes; l'une qui croît dans les lieux aqueux, & l'autre dans les ſables. C'eſt la premiere dont on vante la vertu.

BALAOU. Poiſſon fort commun à la Martinique, qui ſe prend à la lueur des flambeaux. Il eſt de la grandeur d'une ſardine, & d'excellent goût.

BALATAS. Grand arbre d'Amérique, propre à

la charpente, mais qui étant ſec & de gros grain, s'équarrit plus facilement qu'il ne ſe ſcie. Il s'en trouve qui ont juſqu'à cinq pieds d'équarriſſage & plus de quarante pieds de tige.

BALAUSTES. Nom des fleurs du grenadier ſauvage. On leur attribue une vertu aſtringente qui les rend bonnes pour toutes ſortes de flux.

BALEINE. Poiſſon marin d'une grandeur monſtrueuſe, dont l'huile & les côtes ſont utiles à quantité d'uſages, & d'un fort grand commerce. On en tire auſſi ce qu'on nomme *Sperma Ceti*, ou ſemence de Baleine, qui n'eſt que le cerveau de cet animal, qu'on puiſe effectivement dans ſon crane.

BALSAMINE. Plante dont on diſtingue pluſieurs eſpèces. L'une qui s'appelle auſſi *Bec de grue*, parce qu'elle jette des petits boutons qui repréſentent la tête de cette animal avec le bec, eſt renommée, par les vertus de ſa racine, pour les plaies & les fiſtules intérieures.

BAMBIAYA. Oiſeau de l'Iſle de Cuba, qui s'élevant peu dans l'air, eſt pris fort aiſément. Sa chair a le goût du faiſan.

BAMBOU. Eſpèce de canne des Indes qui croît en pluſieurs tiges ſur une même ſouche, & qui eſt aſſez groſſe & aſſez forte pour ſervir à quantité d'uſages au lieu de bois. On appelle *Bamboches* de petites cannes de *Bambou* pleines de nœuds.

BANANE. Fruit d'une grande & groſſe plante qui ſe nomme *Bananier*, & qui eſt fort commune aux Indes. Les Bananes ſont de la groſſeur d'un œuf, & viennent en grappes. On vante beaucoup la beauté & la délicateſſe de ce fruit.

BANDURE. Plante qui reſſemble à la gentiane par ſa ſemence & ſon fruit, mais plus remarquable par une eſpèce de graine qu'elle produit ſur ſa feuille, & qui eſt à moitié remplie d'une liqueur aſſez agréable.

BANISTÈRE. Plante qui tire ſon nom d'un célebre Botaniſte, & dont la fleur, qui eſt en papillon, eſt remplacée par une ſemence unie, dont la mem-

brane extérieure forme une feuille aîlée, à peu près comme la ſemence de l'érable.

BARBEAU. Eſt un poiſſon d'eau douce qui eſt de la figure des carpes: il a le muſeau long, pointu, une eſpèce de barbe à chaque côté des lévres, la bouche ſans dents, les yeux petits, le dos blanc & jaunâtre. Sa chair eſt blanche & molle; il n'eſt bon que quand il eſt vieux. Quelques-uns veulent que ce ſoit le *Mullus* des anciens.

Pêche des Barbeaux. On les pêche avec un hameçon dormant attaché au bout d'une corde: on en tend pluſieurs à la fois, & ils doivent être chacun longs d'un pouce; on les jette le ſoir dans l'eau juſqu'au lendemain matin qu'on y retourne pour les retirer.

On les prend à la main de cette maniere. Prenez huit dragmes de ſquilles de féve, c'eſt une eſpèce d'oignon qui croît dans les lieux marécageux, autant de lentilles entieres rôties; pilez-les enſemble & les incorporez dans le blanc d'un œuf: formez-en de petites boules, & jettez-les à ce poiſſon.

BARBEAU. Petite fleur bleue qui croît dans les bleds; on l'appelle auſſi bluet.

BARBONNE. Nom d'un poiſſon de mer, qui reſſemble à la perche, & qui en a le goût.

BARBOTTE. Poiſſon qui a le bec & la queue pointus, avec un barbillon qui pend de la machoire baſſe: elle a des nageoires le long du ventre & du dos: ſon foie eſt fort grand relativement à ſon corps, & eſt un excellent manger; on l'appelle Barbotte, parce qu'elle ſe plaît à barbotter dans l'eau trouble.

BARBUE. Poiſſon de mer fort eſtimé, qui eſt large & plat, aſſez ſemblable au turbot, mais ſans aiguillon.

BARDANE. Plante nommée autrement *Glouteron*, dont la graine s'attache fortement aux habits. On en diſtingue deux ſortes, la grande & la petite. La premiere eſt vulnéraire. On attribue aux feuilles de l'autre, de grandes vertus pour les cancers & les hémorroïdes.

BARGE. Poiſſon de mer qui ne ſeroit pas différent du carlet, s'il n'avoit le bec un peu moins long.

BARLERIA. Plante que les Anglois nomment *Suap-Diagoa*, dont la fleur eſt compoſée d'une ſeule feuille. Le piſtile ſe change en un fruit oblong & quadrangulaire, qui contient des ſemences rondes & plattes. Son nom lui vient de Barlepier, Botaniſte de Paris.

BARNACLE. Oiſeau de mer dont la nature n'eſt point encore décidée. Il eſt fort commun dans les Iſles Occidentales d'Écoſſe, où l'on prétend que, dans ſon origine, ce n'eſt qu'un petit coquillage qui s'attache aux vieilles planches des navires, & qui prend la forme d'oiſeau par degrés. Les uns le croient chair, d'autres poiſſon. Quelques-uns le confondent avec la macreuſe, qui lui reſſemble beauconp.

BASAAL. Arbre des Indes, qui ne porte des fleurs & des fruits que pendant quinze ans, & dont les feuilles, en décoction, ſont vantées pour les maux de gorge.

BASILIC. Serpent, dont la forme, dit-on, approche de celle d'un coq, & qui cauſe la mort par ſon ſeul regard. Mais tout ce qu'on en raconte eſt ſi mal prouvé, qu'il paroît permis de douter même de ſon exiſtence.

BASILIC. Plante odoriférante, & d'une odeur aromatique. Ses fleurs ſont en gueule, blanches ou purpurines: le Baſilic aime une terre humide & legére, & veut être arroſé dans les chaleurs. Il ſe multiplie de graine: les Jardiniers en diſtinguent de pluſieurs eſpèces. Le grand eſt haut d'environ un pied & demi, & garni de grandes feuilles vertes, & teintes de pourpre: le moyen qui a toutes les parties plus petites que le précédent, & le petit dont les feuilles reſſemblent à celles de la marjolaine: c'eſt le plus en uſage pour mettre dans des pots.

BASSILLE. Herbe qui ſe nomme autrement *Créte-marine*, Elle croît dans les lieux pierreux & voiſins de la mer. On la marine au vinaigre pour la manger en ſalade.

BASSINET. Fleur jaune, qui eſt fort commune dans les prairies. On diſtingue le ſimple & le double.

BATRACHYTE. Pierre, qui ſuivant la ſignification de ſon nom, ſe trouve dans les grenouilles, & qui a, dit-on, de grandes vertus contre toutes ſortes de venins.

BAUBIS *ou* BOBIS. Chiens de race Angloiſe, qui ſe plaiſent naturellement à la chaſſe des bêtes puantes. C'eſt une eſpèce de barbets.

BAUD. Race de chiens courans, qui vient de Barbarie. Ils ſont propres à la chaſſe du cerf. La plûpart ſont blancs & d'une ſeule couleur. On les appelle auſſi *chiens muets*, parce qu'ils ceſſent d'aboyer lorſque le cerf vient au change. *Baudir* les chiens, en termes de chaſſe, c'eſt les exciter.

BAUME. Eſpèce de gomme, qui ſe liquefie par l'eſprit de vin, & qui eſt regardé comme un reméde excellent pour les bleſſures, & pour diverſes ſortes de maladies. Celui du Levant & celui du Pérou paſſent pour les meilleurs. Les Chymiſtes donnent le nom de Baume à l'eſprit de ſel commun, bien extrait par l'art. On en tire une liqueur onctueuſe, qui eſt capable de conſerver, ſans fin, les choſes les plus corruptibles; & bien des gens ſont perſuadés que c'étoit avec cette préparation qu'on préſervoit anciennement les cadavres de pourriture. Le *Baumier*, ou l'arbriſſeau dont on tire le Baume du Levant, eſt à préſent ſi commun en Arabie, qu'on en forme des vergers.

BAUME. Plante odoriférante qui a les feuilles oblongues, étroites & pointues: on le cultive dans les jardins; il vient de graine & ſe multiplie de boutures qu'on met dans des plattebandes. Ses branches prennent racine à l'endroit où elles ſont couvertes de terre: on en renouvelle quelques pieds tous les trois ans.

BAXANE. Plante des Indes, dont le fruit eſt ſuffoquant, juſqu'à cauſer la mort. On attribue auſſi des vertus fort dangereuſes à l'ombre de l'arbre. Il y a une autre Baxane, qui paſſe, au contraire, pour un excellent contre-poiſon.

BECCABUNGA. Plante aquatique qui eſt une eſ-

pèce de véronique, & qui a de grandes vertus en décoction. Elle eſt détérſive, vulnéraire, apéritive. Ses feuilles ſont aſſez larges, crenelées & d'un verd noirâtre. Ses fleurs ſont en forme d'épics, & diſpoſées en roſettes à quatre quartiers. Elle fleurit aux mois de Mai & de Juin.

BECCARD. Nom qu'on donne au brochet, à la truite & au ſaumon, lorſqu'ils ſont d'une certaine grandeur Quelques-uns prétendent que c'eſt ſeulement le nom des femelles, & qu'elles ont le bec plus crochu que les mâles.

BÉCASSE. Eſpèce de gibier-plume. La Bécaſſe eſt un oiſeau de paſſage, haut monté ſur ſes jambes, qui a le bec très long & menu, le plumage de la perdrix, la chair biſe & délicate, mais raſſaſiante. Elle ne vole pas facilement, mais elle court fort vîte. Les Bécaſſes viennent du Nord dans nos climats au mois d'Octobre; on n'en voit qu'en Automne & en Hiver : elles ſe plaiſent dans les petits bois touffus & lieux marécageux : on les chaſſe aux fuſil dans les taillis, & on les prend auſſi au filet ou avec des collets. Ces collets ſont faits de ſix brins de crins de cheval, longs & cordés avec une boucle coulante à un bout, & à l'autre un gros nœud : on y fait paſſer avant un bâton par un trou fait au milieu du bâton, lequel doit être gros comme le petit doigt, long d'un pied & pointu par un bout pour le piquer en terre, & on l'arrête par le nœud.

Quand le Chaſſeur a reconnu qu'il y a des Bécaſſes dans un bois taillis, ce qu'il connoît à leurs fientes qui ſont des foirades griſâtes, grandes comme la main, il fait une enceinte de quarante ou cinquante pas en forme de petite haie, haute de demi-pied, & d'une ſouche à l'autre, avec des brins de genêt ou autre bois. On y laiſſe une voie où il n'y a que la paſſée d'une Bécaſſe : on y pique un lacet ouvert en rond & couché à platte-terre; l'oiſeau cherchant à manger ouvre la petite voie, la ſuit juſqu'à la paſſée & ſe prend au paſſage. On les prend encore dans les bois qui ſont en longueur avec des pantieres, eſpèce de filet

qu'on tend entre des arbres accommodés exprès, & on en prend une bonne quantité.

BÉCASSINE. Oiſeau qui eſt de paſſage comme la bécaſſe, & qui a, comme elle, le bec fort long; mais qui n'a que la moitié de ſa groſſeur. Il ſe plaît dans les marais & les lieux aquatiques. Les petits ſe nomment *Bécaux*.

BECFIGUE. Petit oiſeau fort vanté pour la délicateſſe de ſa chair: il eſt ainſi nommé, parce qu'il ne ſe nourrit que de raiſin & de figues, il eſt commun en Provence & en Italie; on les prend au filet.

BECHARU. Oiſeau aquatique de paſſage que les Latins nommoient *Phenicoptere*, & dont ils regardoient la langue comme un mets délicieux. Il a le plumage rouge & la voix très-forte.

BECHE. Inſecte qui eſt une eſpèce de petit ſcarabée, revêtu d'une écaille verte & dorée. Il fait la guerre au raiſin & aux feuilles tendres. On le nomme auſſi Liſet, Vercoquin, Urebec, &c.

BECHEN *ou* BEHEN. Racine médecinale qui vient du Mont Liban, & qui entre dans les compoſitions alexiféres. On diſtingue le blanc & le rouge.

BECUNE. Poiſſon de mer, nommé auſſi *Beccaſſe*, qui reſſemble beaucoup au brochet, & dont la chair a le même goût. Il eſt très-vorace, & quelquefois long de huit ou neuf pieds, avec une groſſeur proportionnée. Sa chair eſt dangereuſe, lorſqu'il s'eſt nourri de *Manzanilles*, petites pommes venimeuſes qui tombent dans la mer.

BEDEGAR. Plante qu'on nomme vulgairement *Artichaux ſauvage*, à cauſe de ſa forme, ou *Epine blanche*. Sa racine eſt bonne pour les douleurs intérieures & les crachemens de ſang. On vante ſa graine en breuvage, pour les convulſions des enfans.

BEID-EL-OSSAR. Nom Arabe d'une plante d'Égypte, qui s'éleve d'environ quatre ou cinq pieds, & dont les feuilles rendent un lait qui eſt excellent pour les maladies de la peau. Elles ſont bonnes auſſi pour les tumeurs froides. Cette plante croît fort bien en Europe, mais ſans y porter de fruit.

BELEMNITE. Pierre qui ſe nomme autrement *Pierre de Lynx*, blanche, griſe ou brune, de la groſſeur & de la longueur du doigt, à laquelle on attribue des vertus contre la pierre, & pour deſſécher les plaies. Elle eſt commune en Allemagne, & l'on en trouve auſſi aux environs de Paris & de Caen.

BELETTE. Petite animal ſauvage qui a le muſeau étroit, le dos rouge, il eſt ennemis des pigeons, & fort dommageable à la volaille; la Fouine eſt une eſpèce de Belette. La Belette eſt de ſon naturel hardie, cruelle & fort ruſée; elle vit de rats, fait la guerre aux liévres. On peut les apprivoiſer; on leur fait la chaſſe avec des piéges qu'on leur tend, ou avec des traquenards.

Le Chat putois ou ſauvage eſt une eſpèce de Belette plus grande que la Fouine; il en veut beaucoup à la volaille: il eſt d'une fort mauvaiſe odeur. On lui fait la guerre de même qu'à la Bellette, & on dreſſe des baſſets à les aller relancer dans les greniers & dans les granges, & on les tue à coups de fuſil.

BÉLIER. C'eſt le mâle d'un troupeau de brebis & de mouton. Un Bélier doit avoir le corps long & élevé, la tête groſſe, le nez camus, les yeux noirs & hardis, les cornes retortillées, les teſticules gros, il doit être fort chargé de laine. On connoit ſon âge à ſes dents, comme à celles des brebis: on le connoit auſſi aux anneaux qui ſont à l'extrêmité de ſes cornes, car autant qu'il y en a, autant il a d'années.

Un Bélier peut ſuffire pour juſqu'à cinquante brebis, mais il faut qu'il ait au moins trois ans, & qu'il n'en ait pas plus de huit.

On doit lui donner ſouvent du pain, de l'orge, & du chénevis; le tenir toujours ſéparé des brebis, hors le temps qu'on veut les faire faillir.

BELILLI. Médicament qu'on apporte des Indes dans des cannes de bambou, & qui a l'apparence d'un ſuc épaiſſi. Il eſt excellent pour la pleuriſie & les hémorrhogies.

BELLE-DAME. Plante dont les feuilles ont la figure de celles du ſalanum, mais qui ſont plus gran-

des, & dont les fleurs ont celle d'une cloche. Elle eſt rafraîchiſſante & narcotique. Son ſuc embellit la peau.

BELLE-DE-NUIT. Fleur qui ne s'ouvre que la nuit. Sa couleur eſt un mêlange de violet & de jaune.

BELOER. Plante des Indes, toujours verte, dont les feuilles, en poudre, ſont un très-violent purgatif, mais dont la graine purge modérement.

BELVEDER. Plante dont les feuilles reſſemblent à celles du lin.

BENJOIN. Réſine jaune, odoriférante, qui vient de pluſieurs parties des Indes Orientales, & qui entre dans un grand nombre de médicamens. Elle eſt bonne pour tous les maux de tête, & paſſe pour un excellent antidote. Il y a deux autres eſpèces de Benjoin, qui ſont noires & moins eſtimées que la précédente.

BEORI. Animal du pays de Verapaz en Amérique, qui a la forme d'un veau, mais les jambes plus courtes. Il a reçu des Eſpagnols le nom de *Danta*. On lui attribue l'inſtinct de s'ouvrir la veine en ſe frottant contre une pierre lorſqu'il a trop de ſang.

BERBERIS. Arbriſſeau nommé vulgairement *Epine vinette*, qui produit un petit fruit rouge en grappes, dont on fait une confiture fort agréable.

BERGAMOTTE. Eſpèce de petite poire ronde & verte, qui a tiré ſon nom de Bergame en Italie, & qui eſt fort eſtimée. L'eſſence de Bergamotte ſe tire d'un citron, produit par une branche de citronier entée dans le tronc d'un arbre de Bergamotte.

BERGERONETE. Petit oiſeau qui ſe nomme auſſi *Hochequeue*. Il eſt blanc & noir & ſe plaît aux bords de l'eau.

BERLE. Plante qui croît ſur le bord des ruiſſeaux, & dont les fleurs ſont blanches. Leur graine vient dans de petites gouſſes cornues. Cette plante eſt diurétique.

BERNARD L'HERMITE *ou* L'HERMITE, *ou le* PAUVRE-HOMME. Nom d'un petit poiſſon, fait à peu près comme l'écrevete ou la ſalicoque, qui ſe loge dans une écaille vuide, & qui en change, ſuivant ſa groſſeur, juſqu'à ce qu'il ceſſe de croître.

BERNAVI. Plante d'Amérique, dont les Américquains prennent lorſqu'ils veulent ſe rendre gais ; comme les Orientaux ſe ſervent d'*Opium*, & les Egyptiens de l'Electuaire qu'ils nomment *Bers*.

BERYL. Pierre précieuſe qui tenoit le huitiéme rang ſur le Pectoral du grand Prêtre Juif. Sa couleur eſt un verd pâle. Elle eſt aſſez commune dans pluſieurs parties des Indes Orientales.

BESID'HERI. Eſpèce de poires qui viennent dans leur origine, de la forêt de *Heri*, en Bretagne, où *Beſi* ſignifie Poire.

BETE. Plante des jardins potagers, qu'on nomme vulgairement *Porée*.

BÉTEL. Plante des Indes, qui ne peut ſe ſoutenir ſans appui, & dont les Indiens mâchent continuellement les feuilles, avec la noix d'Areca. On prétend que le Bétel, pris ſeul avec excès, produit une ſorte d'yvreſſe qui altère les ſens. *Voyez* ARECA.

BETOINE. Plante des bois, âcre, amere, céphalique & hépatique : ſon uſage eſt dans les maux de tête : elle entre dans les ſternutatoires. On en uſe comme du thé. Cette infuſion eſt propre à la jauniſſe, aux pâles couleurs : on en applique ſur les plaies de la tête. Ceux dont les yeux pleurent toujours, doivent mâcher le matin de ces ſortes de feuilles.

BETTERAVE. Plante potagere & annuelle ; celles qui ont la chair la plus rouge, ſont les meilleures : on ne les multiplie que de graine : on les ſeme en plein champ & clairement : elles veulent une terre bien amandée. On doit les éclaircir ſi elles levent trop dru : on en recueille la graine au mois d'Août, & elles prennent à la fin de l'Automne.

BEYUPURA. Poiſſon marin qui reſſemble à l'eſturgeon, & qui eſt d'un fort bon goût. Il ſe prend à l'hameçon dans la mer du Breſil. Sa longueur eſt de deux ou trois pieds.

BEZIER. Poirier ſauvage dont on peut tirer de fort bon fruit, en l'entant avec ſoin, quoique ſes poires naturelles ſoient fort âcres.

BEZOARD. Pierre qui ſe trouve dans les inteſ-

tins du *Paſan*, eſpèce d'animal fort ſemblable au bouc, & qui n'eſt connu qu'aux Indes Orientales. Il ſe trouve auſſi du Bezoard en Amérique, dans différens animaux, tels que le *Guanaco*, le *Jacho*, le *Vicuna*, le *Taragne*, &c. mais inférieur à celui de l'Orient. Le Bezoard paſſe pour un merveilleux antidote, & pour un puiſſant cardiaque. On le contrefait diverſement; ce qui oblige ceux qui l'achetent ou qu'ils en veulent uſer, à de grandes précautions.

BICHE. La femelle d'un cerf. Elle eſt moins grande que ſon mâle, & n'a point de bois ſur la tête. Sa couleur tire ſur le bai-rouge. Les Biches portent huit mois, & ſont en rut aux mois d'Août & de Septembre.

BICHO. Nom qu'on donne au Breſil & dans d'autres lieux de l'Amérique, aux vers qui s'inſinuent dans les membres du corps, & qui cauſent des maux cruels. Les maladies qui en ſont l'effet, portent le même nom.

BICHON. Eſpèce de petits chiens qui ont le nez camus & le poil long. On en voit de toutes ſortes de couleurs.

BIÉVRE. Animal amphibie dont la tête reſſemble à celle d'un rat, le muſeau à celui d'un barbet, les pieds du devant à ceux d'un ſinge, & ceux du derriere à ceux d'un oie. On tire de ſes parties naturelles, ou plutôt de deux tumeurs qui y ſont, une liqueur qui a ſes uſages dans la Médecine. Il y a un oiſeau de riviere du même nom, qui eſt de la groſſeur d'un oie ſauvage, & de couleur fauve. Son bec eſt long, dentelé, & crochu par le bout.

BIGARRADE. Eſpèce d'orange fort aigre, dont la peau eſt raboteuſe, & qui ſert pour les ſauces.

BIGARREAU. Ceriſe douce dont la chair eſt plus ferme que celle de la ceriſe ordinaire, & qui tire apparemment ſon nom de la bigarure de ſes couleurs.

BIGLE. Chien de race Angloiſe qui ſert à la chaſſe du liévre & du lapin.

BIJON. Eſpèce de réſine de la Méleze, qui s'employe aux mêmes uſages que la térébenthine.

BIMAUVE. Mauve ſauvage qui a les mêmes propriétés que la Mauve. Sa fleur reſſemble à la roſe.

BISCACHO. Animal du Pérou, dont la chair reſſemble à celle du lapin, & la queue à celle de l'Ecureuil.

BISET. Pigeon ſauvage, qui tire ce nom de ſon plumage, ou de ſa chair plus biſe que celle des Pigeons de voliere.

BISLINGUE. Plante fort commune dans les montagnes de Gênes, qui a de grandes vertus pour les maladies hyſteriques. Elle tire ſon nom des petites langues qui croiſſent entre ſes feuilles.

BISMUTH. Subſtance minérale, demi-métallique, compoſée d'étaim imparfait, ou de la premiere matiere de l'étaim, peſante, dure, aigre & caſſante. On l'appelle *Etaim de glace* & *Marcaſſite*. Elle contient un ſel arſénical, qui n'empêche point qu'on n'en faſſe entrer dans le fard des femmes.

BISON. Nom qu'on donne aux bœufs ſauvages des Indes. Ils ont la tête courte, le front large, les cornes crochues, pointues, noires & luiſantes, les yeux grands, le regard affreux, & la langue ſi rude, qu'en léchant ils enlevent la peau. Les crins de leur cou ont une odeur de muſc, & l'on prétend que la poudre de leurs cornes réſiſte au venin.

BISSE. Serpent de couleur gris-cendré, moins connu en France qu'en Italie.

BISTORTE. Plante dont la racine eſt entortillée comme on repréſente les ſerpens; d'où elle a tiré le nom latin de *Biſtorte*. Ses feuilles ſont un peu rouges par deſſus, & bleuâtres par deſſous. Sa fleur eſt une ſorte d'épic tirant ſur le pourpre. La Biſtorte eſt aſtringente & vulnéraire. Sa racine paſſe auſſi pour un antidote.

BITCHEMAR. Poiſſon de la mer des Indes Orientales, qu'on ſale & qu'on fait ſécher comme la morue.

BITUME. Matiere graſſe, huileuſe & combuſtile, qui ſe trouve en divers pays, ſur-tout vers l'ancienne Babylone & en Judée, dans le Lac Aſphaltite ou la

Mer morte. On s'en ſervoit autrefois, comme de mortier, pour bâtir. Quelques uns regardent le jayet, le charbon de terre, la terre ampelite, & même l'ambre-gris & jaune, comme des eſpèces de bitume.

BIVALVE. Coquillage qui a deux parties, jointes par une ſorte de charniere qui leur ſert à s'ouvrir & à ſe fermer. Telles ſont les huîtres, les moules, &c. La diviſion des poiſſons teſtacés, c'eſt-à-dire, à coquilles, eſt en Univalves & en Bivalves.

BLED. Plante connue de tout le monde, & qui porte le grain deſtiné à faire du pain. Il y en a de pluſieurs ſortes: le Froment, le Seigle, le Bled méteil, le Bled de Turquie, l'Orge, l'Avoine, ces deux derniers s'appellent des Mars; le Bled noir, le Bled ſarrazin.

Le germe du bled qu'on a ſemé commence pour l'ordinaire vingt-quatre heures après à percer le ſac de la graine & à ſe dégager: il met dehors ſa racine & ſa tige; le cinquiéme ou ſixiéme jour, il commence à pouſſer une petite pointe de verdure hors de la terre.

On reconnoît la bonté du bled par le nombre des pains qu'il rend: ainſi les pains qui ſont faits d'un bled bien nourri & venu dans un bon terroir, ſont plus gros & plus peſans, parce qu'il faut moins d'eau pour pêtrir la farine qu'ils n'en faudroit pour des bleds d'une qualité inférieure. Biens des circonſtances contribuent à la qualité du bled, telles que le climat, le terroir, la diſpoſition des années, le ſoin du Laboureur à préparer la terre.

Au reſte, le boiſſeau de bon bled peſe vingt livres.

Culture ou ſoin qu'on doit prendre des Bleds. 1° Lorſque les bleds ſont en herbe, & dans le temps qu'ils levent, on doit les éclaircir, ſi on voit que les productions ſont tellement nombreuſes qu'elles s'étoufferoient: cela arrive quelquefois dans les bons fonds: ainſi dans le mois de Décembre, on y doit faire paître des vaches ou des brebis: quand les tuyaux montent, on doit encore affaner ceux qui ſont trop forts. Il eſt ſévérement défendu par les Ordonnances de faire aucun dégâts, ſoit par chaſſe, ou paſſage des beſtiaux dans les terres enſemencées; le Propriétaire du champ, ou

toute autre perſonne commiſe de ſa part, peut ſaiſir les beſtiaux, & le maître d'iceux répond du dommage. 2°. Au Printemps, & dès le mois d'Avril, on doit les ſarcler & les échardonner; examiner en quel état ils ſont, car ce mois décide ordinairement du ſort de la moiſſon. Si les bleds ſont bien plantés & forts, on peut bien eſpérer, à moins de quelque accident qui n'eſt pas dans le cours ordinaire, comme grêle, orages, &c. arracher alors les mauvaiſes herbes, ſur-tout ſi le Printemps eſt humide, parce qu'elles abondent davantage: continuer ce travail en Juin, s'il fait des pluies chaudes dans ce mois, car elles font naître l'yvraie, la nielle, le jard & jardereau; celui-ci croît auſſi haut que les épics. 3°. Lorſque les bleds ont péri par quelque gelée, ce qui arrive lorſqu'une gelée âpre reprend auſſitôt après un prompt dégel, pendant que la terre eſt imbibée d'eau, ou bien lorſque cerrains oiſeaux de paſſage l'ont tout dévoré, on doit, après avoir recaſſé la terre, y ſemer du bled rouge, de l'orge ou quelqu'autre Mars. 4°. On doit remédier, autant qu'il eſt poſſible, aux maladies des bleds, & faire la guerre aux inſectes ennemis des bleds, que les Étés ſecs occaſionnent, & qui font tort à la moiſſon, tels que les mulots, chenilles.

Lorſque le bled, qui a été ſerré dans la grange vient à ſuer, c'eſt-à-dire, qu'il en ſort des exhalaiſons chaudes, & que le tas de gerbes eſt humide, on doit mettre au milieu du tas un fagot d'épines pour que les exhalaiſons ſe diſſipent facilement: en général, on ne doit pas garder long-temps le bled en gerbes, mais on ne doit le battre qu'après qu'il a ſué dans le tas. A l'égard de celui qu'on veut garder, on ne doit le battre que trois mois après, mais celui de ſemence doit l'être quelques jours après la moiſſon. On bat le bled en Hiver: la meilleure maniere de le battre eſt au fléau, pour ſéparer le grain de l'épi; on range pour cela les gerbes dans l'aire épis contre épis, & on les fait frapper à grands coups de fléau par pluſieurs hommes qu'on appelle Batteurs en grange.

Divers moyens de multiplier le Bled. Tout le but de

de ces divers moyens tend à ſe procurer par une voie extraordinaire la quantité de bled que l'on n'auroit par l'agriculture ordinaire qu'en trois ou quatre années; & c'eſt le développement des germes concentrés & enveloppés dans le grain qui produit cette quantité plus abondante. Or, les préparations & les amandemens qu'on donne à la terre, en lui reſtituant les ſels qu'elle pouvoit avoir perdus, ſont cet heureux effet.

Prenez de la fiente de vache, de chévre, de brebis & de pigeon, & du ſalpêtre rafiné, & mis en poudre, de chacun une livre: mêlez le ſalpêtre avec tout le reſte dans de l'eau tiéde qui n'ait pas bouilli; laiſſez tremper le tout juſqu'à ce que ces diverſes fientes aient diſſous leur ſel: coulez ce mêlange par un linge au fond duquel reſteront les matieres les plus groſſieres: mettez tremper votre bled de ſemence dans cette eau filtrée pendant ſept ou huit heures; puis retirez-le, & mettez-le dans quelque coin de grenier où vous le remuerez de temps en temps pendant ſept ou huit heures. Semez-le enſuite, la production ſera de cent pour un, ſelon que l'aſſure l'Auteur de la Maiſon Ruſtique. Au reſte, les doſes que nous venons de marquer, ſont pour ſemer deux cens ſoixante livres de grains.

Autre. Faites une ſaumure, c'eſt-à-dire, mettez vingt livres de chaux dans un tonneau, jettez-y dix ſeaux d'eau deſſus; puis mettez dans une corbeille cent vingt livres de bled, qui eſt la quantité ordinaire pour enſemencer un arpent: plongez pendant ſept ou huit heures la corbeille avec le bled dans ce tonneau, puis faites ſécher le bled au ſoleil. Ou bien tournez & retournez le bled dans un tonneau où vous aurez fait diſſoudre dans l'eau trois livres de ſalpêtre ou du ſel commun. On peut auſſi mettre le bled ſec avec la chaux briſée, ſemant l'un & l'autre à la fois.

Autre. Faites diſſoudre à loiſir dans la ſaumure les principes provenus des bergeries, des poulailliers, des colombiers, en y ajoutant ſur la fin une quantité raiſonnable de ſon pour lier le tout: cette ſaumure for-

tifie les bleds contre les diverſes maladies auxquelles ils ſont ſujets.

Autre. Prenez du jus du meilleur fumier que vous puiſſiez avoir, & ſi vous n'en avez pas aſſez dans vos foſſes, mettez dans un grand cuvier de bon fumier de mouton, de cheval & autres, juſqu'aux deux tiers du cuvier, & achevez de le remplir avec de l'eau de pluie. Laiſſez tremper le tout pendant deux jours, puis ôtez-en le fumier lavé, & dont l'eau eſt toute impregnée: mettez tremper votre bled de ſemence dans cette liqueur pendant vingt-quatre heures: retirez-le & faites-le ſécher à l'ombre, & ſemez-le auſſitôt qu'il eſt ſec. Si on met en uſage tous les ans cette manœuvre, on pourra avoir dix-huit à vingt fois plus de grain qu'à l'ordinaire.

Autre. Faites un amas de toutes les choſes qui ſemblent devoir être plutôt jettées hors d'une maiſon, mais qui abondent en ſels, comme les os de toutes ſortes d'animaux, plumes, peaux, rognures de cuir, vieux ſouliers, cornes, ſabots de pied de cheval & d'autres bêtes. Ayez trois tonneaux ou poinçons défoncés par un bout; mettez dans le premier les choſes les plus molles, & qui ſe dépouillent le plus promptement de leurs principes; dans le ſecond, celles qui le ſont moins; & dans le troiſiéme, les plus dures: rempliſſez les trois tonneaux d'eau de pluie: laiſſez infuſer quatre jours ce qui eſt dans le premier; ſix, les matieres du ſecond; & huit, celles du troiſiéme: coulez enſuite cette eau, en la ſéparant des matieres, gardez-la avec ſoin & jettez les matieres.

2°. Cueillez une bonne quantité de plantes avec leurs fleurs & leurs graines, & de celles qui contiennent beaucoup de ſels, comme le romarin, la lavande, la ſauge, la menthe, la bétoine, les écorces de chêne, toutes plantes qu'on trouve le long des bois, ſur les collines, dans les vallées. Brûlez-les; des cendres tirez-en les ſels par l'évaporation, & recueillez-les lorſqu'ils s'amaſſent par la cryſtalliſation, & faites-les ſécher.

3°. Prenez autant de livres de ſalpêtre ou de nitre que vous avez d'arpens de terre à ſemer: faites diſſou-

dre chacune de ces livres dans douze pintes d'eau de baſſe-cour: lorſqu'il eſt fondu, jettez-y un peu de ces ſels de plantes.

4°. Employez enſuite ces matieres de la maniere ſuivante. Pour un arpent prenez douze pintes de l'eau préparée dans les tonneaux, & mêlez-y l'eau de ſalpêtre dans la même quantité; jettez doucement votre bled dans cette liqueur mêlée, & dans un vaiſſeau aſſez grand pour contenir le tout, il faut que la liqueur ſurnage quatre doigts au deſſus du grain; ôtez avec une écumoire le bled qui ſurnage ſur l'eau: laiſſez tremper le bled durant douze heures, le remuant à ſix différens intervalles; laiſſez-le juſqu'à ce qu'il enfle: alors retirez-le, & faites-le égouter dans un ſac, au deſſous duquel on met un vaiſſeau pour recueillir l'eau, laquelle eſt excellente pour toutes ſortes de grains & de graines. Enſuite ſemez ce bled un peu humide, il en faut un tiers moins par arpent: mêlez-y de la paille hachée pour groſſir le volume; on peut outre cela répandre du fumier ſur la terre, on en aura une recolte plus abondante.

Autre. Prenez une quantité raiſonnable d'eau de pluie, dans laquelle faites diſſoudre de la pierre à chaux à raiſon de deux livres pour quatre pintes: laiſſez repoſer l'infuſion pendant trois jours, en la remuant trois fois par jour: tranſvuidez l'eau dans un autre vaſe; ajoutez à chaque pinte de l'infuſion quatre onces de nitre commun & une livre de fumier de pigeon: mêlez bien le tout; laiſſez repoſer ce mêlange pendant quatre jours, en le remuant trois ou quatre fois par jour, & tranſvuidez la liqueur: enſuite prenez une poignée de froment, mettez-la tremper dans une pinte de cette liqueur pendant dix-huit heures, puis faites-la ſécher à l'air pendant un jour: remettez-la tremper une ſeconde fois pendant douze heures; faites-la ſécher comme auparavant, & faites-la tremper une troiſiéme fois pendant ſix heures, & ſemez votre bled, de maniere que chaque grain ſoit mis en terre à un doigt de profondeur, & à dix pouces de diſtance l'un de l'autre. Les perſonnes qui ont

fait uſage de cette infuſion, certifient que la plûpart de ces grains pouſſerent 60 à 70 tuyaux, tous portant des épics fort longs & remplis de gros grains; que preſque tous les épics avoient ſix pouces de long & renfermoient juſqu'à ſoixante grains, & qu'il n'y en avoit aucun qui en eût moins de quarante. *Journ. Œconom.*

Les Auteurs qui ont écrit ſur l'Agriculture, aſſurent que l'on retire de ces diverſes manieres de multiplier le bled, des avantages très-conſidérables: ils prétendent qu'il ne faut preſque point de fumier, que la terre peut porter tous les ans du froment, qu'il ne faut tout au plus que le tiers de la ſemence, qu'un ſeul labour ſuffit; que les bleds ſont moins ſujets à la nielle, & ſouffrent moins des brouillards; qu'ils ſont mûrs quinze jours plutôt, que les tuyaux ſont plus forts que les tiges dans les bonnes terres pouſſent de nouveaux tuyaux pour la ſeconde année: enfin qu'un bien de campagne peut rapporter le quadruple: qu'une terre, par exemple, qui ne donnoit en bled que mille francs, en donnera quatre à cinq mille.

Nouvelle maniere de multiplier le Bled, éprouvée par un Agriculteur Allemand, & par la pratique de laquelle il prétend qu'un Œconome peut épargner au moins un tiers de la ſemence néceſſaire. Il veut pour cela, qu'on obſerve les régles ſuivantes.

1°. Il faut tirer la ſemence d'un endroit qui ne ſoit pas trop éloigné de la terre qu'on veut ſemer, afin que la nature de la ſemence ne ſoit pas ſujette à un changement trop marqué de climat. 2°. La choiſir bien mûre, & nettoyée de toute mauvaiſe graine & bien conſervée. 3°. La tirer d'un terrein plus froid, plus ſterile, & plus argilleux que celui où l'on doit la ſemer. 4°. Porter cette ſemence en terre, la ſemer dans le même temps qu'on la ſeme au canton d'où elle vient, & plutôt ou plûtard qu'on n'a coutume de faire chez ſoi. 5°. S'informer dans qu'elle eſpèce de fumier ou d'engrais, cette ſemence étrangere eſt provenue pour varier le fumier. Ainſi ſi on y a préparé

la terre avec du fumier de mouton, la préparer avec du fumier de vache, ſur-tout ſi le nouveau terrein eſt plus chaud que celui d'où la ſemence eſt venue. 6°. Semer fort clair les grains étrangers. Ces régles doivent être obſervées, non-ſeulement à l'égard du froment, mais encore pour l'orge & l'avoine.

Le même Agriculteur a obſervé que le ſeigle d'Été provenu dans des contrées froides, rendoit un produit conſidérable & très avantageux dans les champs ſablonneux, ſur-tout ſi on a l'attention de le ſemer dans le mois de Mars.

En outre, il n'eſt rien de plus avantageux ſelon lui, tant pour l'épargne de la ſemence, que pour l'amélioration & la multiplication, ſur-tout de l'orge & de l'avoine, que de porter des grains des cantons bas & ſablonneux dans le terrein des montagnes; mais il ne faut manquer à aucune régle preſcrite ci-deſſus, & avoir attention de ne faire travailler le champ que par un temps ſec.

Enfin, il a obſervé que l'yvraie qui croît en quantité dans pluſieurs endroits, & principalement dans les champs humides, ſe change en bled dans le bon terrein montagneux : ce qu'il a éprouvé ſur un boiſſeau de ſeigle, & dont le bled pur ne faiſoit pas la huitiéme partie: il le fit ſemer tout entier dans un canton montagneux, & dans un terrein bien préparé & largement fumé, mais un peu humide, avec l'attention de faire ſemer fort clair, & il aſſure que lors de la recolte on recueilloit deux cens quarante gerbes de bon bled, & qu'il ne ſe trouva pas au-delà de trois ou quatre tiges d'yvraie : toute la différence des autres bleds, fut que les gerbes étant battues, ne rendirent pas tout-à-fait autant de grains que les autres.

Bled charbonné. La véritable cauſe du bled charbonné eſt dans le vice du germe & non dans les brouillards ni les lunes : c'eſt le levain vicieux qui eſt dans la nature du grain qui produit ce mal, & non l'influence de l'air: en effet, on peut remarquer que dans un même champ où il y a des piéces appartenant à différens particuliers, il y en a dont les unes ont peu

de bled charbonné, & d'autres en ont beaucoup; & cependant le champ eſt ſous le même ciel, & a été ſemé dans le même grain de terre. Ce qui prouve évidemment que la quantité de la ſemence, & les différentes cultures dont chaque particulier a fait uſage, ſont la cauſe du mal.

Un des meilleurs remédes aux bleds charbonnés, eſt la chaux vive éteinte dans le bled même, avant qu'il ait jetté cette ſueur dont il ſe débarraſſe peu après qu'il eſt moiſſonné: la raiſon en eſt, que cette chaux qui renferme en elle un grand feu, accélere la fermentation du grain, abſorbe la tranſpiration dans ſes pores poudreux, & délivre en quelque ſorte le germe de ce venin, qui circulant dans la ſéve lui auroit été funeſte par ſon âcreté corroſive: il eſt vrai que le bled ainſi préparé, eſt difficile à ſemer, à cauſe que la pouſſiere va dans les yeux. Si le bled qu'on a, eſt trop attaqué de cette maladie, il faut néceſſairement aller chercher un peu au loin des grains plus ſains, les mettre dans la chaux lorſqu'ils veulent fermenter, & continuer ſans interruption; car ſouvent le bled des champs voiſins peut communiquer le mal par la poudre des fleurs & gâter le bled le plus ſain: dans ce cas la chaux le préſervera de la contagion. Le meilleur remède eſt de labourer bien profondement les terres, afin que les eaux ne les dépouillent pas de leurs ſucs nitreux, & de donner de la pente aux ſillons, afin qu'elles filtrent entre le labour & le ſol de la terre, ſans entraîner ni ſel ni limon.

Recette pour garantir les Bleds de toute maladie & corruption. Prenez vingt-cinq livres de chaux vive, vingt-cinq livres de fiente de pigeon: quarante livres de cendres du foyer: vingt-cinq livres de ſel marin, ou à ſon défaut autant de nitre: mettez toutes ces drogues enſemble dans un cuvier aſſez grand pour contenir encore une demi-barrique d'eau commune. Verſez cette eau, remuez bien le tout avec un bâton juſqu'à ce que la chaux paroiſſe tout-à-fait éteinte; cette leſſive ſe garde tant qu'on veut ſans qu'elle ſe gâte; ayez ſoin de la remuer quand vous voudrez y trem-

per le bled : mettez le bled dans un panier, & plongez le dans le cuvier juſqu'à ce qu'il en ſoit entierement imbibé ; enſuite mettez-le dans un ſac pour le laiſſer égouter, ou dans un cuvier dont le fond ſoit percé & bouché : mettez-y autant de grains qu'il en pourra contenir à quatre doigts près du bord ; achevez de le remplir avec cette leſſive après l'avoir bien remuée ; cela fait, débouchez-le par deſſous, & laiſſez égouter la leſſive dans quelque vaſe pour ne pas la perdre, & continuez ainſi juſqu'à ce que tout votre bled ait été leſſivé de cette façon. On peut le ſemer au bout de vingt-quatre heures, mais il ne faut pas le garder ainſi préparé plus de cinq ou ſix jours, il courroit riſque de ſe brûler. Au reſte, la quantité de leſſive preſcrite ci-deſſus peut ſervir à préparer plus de douze à treize cens peſant de froment.

Conſervation du Bled. Il y a pluſieurs moyens pour cela : 1°. On doit obſerver, que c'eſt à l'humidité & au mauvais air qu'il faut rapporter tout le mal qui arrive au bled. Ainſi il faut d'abord que le bled ſoit bien ſec quand on le met au grenier, qu'il le ſoit aſſez pour caſſer ſous la dent, & non s'écraſer ; autrement il ne ſeroit pas de garde, parce qu'il s'échaufferoit. 2°. Avoir un grenier conſtruit dans les régles & bien expoſé. 3°. Remuer le bled tous les quinze jours les ſix premiers mois, en le jettant en l'air avec la pele, de maniere qu'il s'éparpille, ou le cribler une fois le mois avec un crible à pied, c'eſt-à-dire, le faire tomber d'une tremie, large par le haut & étroite par le bas, dans d'autres qui ſont poſées plus bas, d'où il eſt relevé à l'aide d'une grue dans l'étage ſupérieur. 4°. Faire une guerre perpétuelle aux inſectes, tels que les charanſons, calandres, chatepleuſes, ſouris, hannetons, fourmis & autres : il y a pluſieurs moyens pour s'en préſerver, ou les détruire. Par exemple : on peut mettre autour du tas de bled, où il y a des inſectes, quatre doigts de ſaumure de porc ſalé : cet appas les attire & on les tue : ou bien frotter avec de l'huile d'aſpic & du mercure la pelle dont on remue le bled, & renouveller cette onction à me-

ſure qu'elle ſe diſſipe. Avec ces précautions priſes les deux premieres années, il n'y a plus rien à craindre pour l'échauffement : ainſi lorſque le bled a jetté tout ſon feu, on peut le conſerver pendant longues années.

Méthode pour conſerver le Bled dans les ſacs. Ayez un roſeau ou bâton creux, d'environ quatre pieds de long : introduiſez dans ſon extrêmité la plus petite, une cheville pointue qui en bouche l'orifice, pour l'introduire plus facilement au fond du ſac plein de bled. Faites tout autour du bâton juſqu'à la hauteur de deux pieds dix pouces, environ deux cens petits troux d'une ligne & demie de diametre, & à un pouce & demi les uns des autres ; & éloignez-les par degrés, de façon qu'il y ait un pouce de diſtance vers la partie ſupérieure : attachez au haut du bâton un tuyau de cuir de la longueur de dix pouces, tenez-le étendu au moyen d'un fil de fer tourné en ligne ſpirale, & que vous aurez inſinué dedans ; attachez au bout de ce tuyau une embouchure de bois, par où vous introduirez le tuyau d'un ſoufflet ordinaire : or comme un gros ſoufflet de cuiſine porte plus d'une pinte d'air à chaque coup, on peut en trente coups de ſoufflet, introduire dans un ſac de la capacité de quatre boiſſeaux, une quantité ſuffiſante d'air nouveau. Ainſi quand on a mis le bled tout nouveau dans les ſacs, ſi on lui donne de l'air nouveau tous les deux ou trois jours, pendant un quart d'heure ſeulement, l'humidité qui le feroit fermenter & ſe gâter, ſera deſſéchée au bout de trois ou quatre ſemaines au point de pouvoir le conſerver long-temps ſans lui donner beaucoup d'air. Si l'on a beaucoup de ſacs de bled à conſerver, il eſt encore plus court d'avoir de gros ſoufflets dont l'embouchure ſoit large, afin qu'ils travaillent aiſément & vite.

Voyez cette même matiere traitée plus amplement, & ſelon la méthode de M. Duhamel, au mot *Grains*, Article de la Conſervation des Grains.

Le bon bled doit être peſant & bien nourri ; le grain ſec, ayant néanmoins une eſpèce de fraîcheur,

& l'écorce nette. Les années trop ſéches deſſéchent le bled & le maigriſſent : ainſi il y a moins de bled ces années-là : celles qui ſont humides le font groſſir ; mais il n'eſt point de garde. Cette ſéchereſſe ou humidité du bled ſe connoît à la farine, par le plus ou le moins d'eau qu'elle prend en la pétriſſant.

Au reſte, plus le bled eſt vieux, plus il fait de profit, parce qu'il eſt bien ſec : il fait une meilleure pâte, & il eſt plus ſain que le nouveau. On doit faire enſorte d'avoir d'année à autre ſa proviſion pour en manger trois ou quatre mois après que le nouveau eſt recueilli : celui qu'on deſtine pour la proviſion du Maître & de ſa famille, doit être mis en réſerve, & dans la quantité néceſſaire pour aller juſqu'à l'arriere ſaiſon : le grain doit être bien nourri & non ridé.

Le bled eſt ordinairement plus cher aux mois d'Octobre & de Novembre, parce que c'eſt le temps des ſemailles. Le profit, en fait de bled, eſt de ſçavoir le garder bien ſain, d'en avoir de bon, & de le vendre à propos.

Les bleds de France les plus eſtimés à Paris, ſont ceux de Beauce, de France, de Brie, de Picardie & de Champagne.

Bled de Turquie ou Maïs. Le bled de Turquie a la tige haute de ſix pieds ; il ne vient point en épic comme les autres bleds ; ſes grains ſont ronds comme des pois, fort ſerrés & rangés en ligne droite : il y en a de différentes couleurs, blancs, rouges, noirs ; mais la farine eſt toujours la même, c'eſt-à-dire, tirant ſur le jaune. On le cultive beaucoup en Eſpagne, en Turquie, en Amérique & en Bourgogne. On le ſeme différemment des autres grains : on le plante après l'avoir fait tremper tout un jour : on fait des trous en ligne droite ſur un ſillon, & on jette quatre ou cinq grains dans chaque trou qu'on recouvre de terre en appuyant du pied, ou bien on le ſeme ſur planche dans des rayons tirés au cordeau. Un arpent de bled de Turquie, peut nourrir une famille entiere pendant un an.

Maniere de le cultiver, ſelon la nouvelle méthode de M. Duhamel : 1°. Il réuſſit mieux dans une terre lége-

re & ſablonneuſe que dans une terre forte & argilleuſe. 2°. On doit dans le mois de Mars donner à la terre deux bons labours: 3°. Y répandre du fumier; 4°. donner un troiſiéme labour vers la fin d'Avril, & écraſer les mottes avec des rateaux; car les ſillons empêchent qu'on ne ſe ſerve de la herſe. 5°. Semer ce bled au mois de Mai par un beau temps: ce qui ſe fait en formant au fond des ſillons avec un ſarcloir de petites foſſes, dans leſqu'elles on met deux grains de Maïs: notez qu'il faut qu'il y ait un pied & demi de diſtance d'une foſſe à l'autre dans la file des ſillons. 6°. Lorſque le Maïs eſt levé, arrachez le pied le plus foible dans tous les trous où les deux grains ont levé, & ſemez deux nouveaux grains dans ceux où il ne paroît point de pieds. 7°. Vers le 15 Juin, donner avec le ſarcloir un leger labour autour de chaque pied. 8°. A la fin de Juillet, en donner un petit qui eſt le dernier, & rehauſſer les pieds du Maïs. 9°. Au 15 Août, couper les panicules des fleurs mâles; ce ſont des épis vuides de grains qui ſe levent au haut de tous les pieds; ils ſervent de nourriture aux bœufs: couper auſſi toutes les feuilles des tiges; les épis charbonnés & ceux qui ont coulé. On fait la récolte du Maïs vers la fin de Septembre: on cueille les épis, on en fait des tas d'eſpace en eſpace, & on les tranſporte dans une aire pour les égrainer. Les pieds des Maïs fourniſſent du fourage aux bœufs: on a ſoin de paſſer la charrue dans le champ. Le Maïs étant bien ſéché au ſoleil, ſe conſerve pluſieurs années en le remuant de trois mois en trois mois. Les Payſans en mêlent avec leur pain, & ordinairement une huitiéme partie ſur ſept parties de froment. Le pain de la farine de Maïs eſt jaune & indigeſte. Les grains ſont excellent pour engraiſſer la volaille & les cochons.

Bled noir ou Bled ſarazin. On appelle ainſi une plante fibreuſe dont la tige eſt haute d'environ deux pieds, & porte pluſieurs bouquets de fleurs purpurines & une graine triangulaire dont l'écorce eſt noire & le dedans blanc. Le bled noir ſert à nourrir la volaille, ſur-tout les faiſans. Le fourage en eſt bon pour

les vaches. Ce bled vient dans toute ſorte de terres : on n'en met ordinairement que dans les plus médiocres : on doit le ſemer en ſillons.

Commerce du Bled. Ce commerce ſe fait par quatre ſorte de perſonnes : 1°. Les Laboureurs. 2°. Les Marchands habitans des Villes : 3°. Les Marchands forains, & les Blatiers. Les Laboureurs les doivent toujours vendre de la premiere main, les Marchands forains & de la Ville ne doivent revendre que de la ſeconde main, & l'on tolere quelquefois aux Blatiers de les faire paſſer juſqu'à la troiſiéme. La Police eſt fort attentive ſur cela, de peur que les régrats perpétuels ne faſſent monter le bled à un prix exceſſif. La mauvaiſe foi des Marchands de grains conſiſte dans cet unique point, d'en cacher l'abondance, & de les pouſſer par ce moyen à une cherté extraordinaire. Voilà pourquoi il eſt défendu d'acheter des grains dans les Fermes & ailleurs que dans les Marchés publics, & d'en acheter plus près de dix lieues de Paris, afin que par-là, on y achete de la premiere main, & que l'abondance ſoit dans les Marchés. 2°. Il eſt défendu aux Boulangers de Paris d'acheter des grains dans l'étendue de huit lieues de cette Ville, à l'exception du Marché de Limours, qui n'en eſt éloignée que de ſept lieues & demie, afin que par-là tous les grains ſoient amenés aux Marchés de cette Ville. Mais il eſt permis aux Boulangers qui ſe rencontrent dans l'étendue de deux lieues de Paris, depuis huit juſqu'à dix, d'acheter les grains de la premiere main. 3°. Les Marchands, après avoir une fois déclaré le prix de leur bled, ne peuvent plus le renchérir, & s'il n'eſt vendu dans les premiers jours de Marché, il eſt remis au rabais. 4°. Les Marchands ſont obligés de le vendre eux-mêmes, ou par gens de leur famille, ſans ſe ſervir de Facteurs ou Commiſſionnaires. Enfin, on a fixé les heures auxquelles les Bourgeois, les Boulangers & les Marchands peuvent faire leurs achats.

BLÉREAU. Bête carnaſſiere, il tient du chien & du renard, mais eſt un peu plus gros que ce dernier ; il eſt de couleur griſatre, le dos large & les dents fort

pointues : les Bléreaux ont leurs terriers au bord des haies & dans les bois; ils n'en ſortent qu'après le ſoleil couché; ils aiment fort les pommes & les raiſins. On les chaſſe avec des baſſets, auxquels on attache des grelots, & que l'on lâche dans les terriers : il faut auparavant frapper la terre avec des coups de maſſe : on les prend auſſi avec des piéges comme avec un nœud coulant, que l'on tend à l'entrée du terrier.

BLETTE. Plante potagere dont on diſtingue la blanche & la rouge. On nomme *grande blette* une autre ſorte de blette rouge qui s'éleve comme un arbriſſeau, ſur une tige ferme & de la groſſeur du bras.

BLUET *ou* BLEUET. Plante qui croît dans les bléds, & qui porte une fleur bleue ſans odeur, mais d'une forme agréable.

BŒUF. Bête à corne d'une grande utilité, ſoit pour la culture des terres, ſoit pour la nourriture des hommes : on l'appelle Veau juſqu'à deux ans, qui eſt le temps où on le châtre, mais après on l'appelle Bœuf. Un bœuf conſidéré, en tant que deſtiné à la charrue, doit avoir les cornes de moyenne grandeur, fortes & luiſantes, le front large, les yeux gros, noirs, & luiſans, c'eſt la marque de ſon courage & de ſa bonne conſtitution, les dents blanches, longues, égales, le cou gros & charnu, les épaules & la poitrine de même, le fanon pendant juſques ſur les genoux; les côtes étendues, le ventre gros & tombant; les hanches longues, la croupe large & ronde, les jambes groſſes, le dos droit & plein; la queue longue, les pieds fermes, l'ongle court & large, ni trop gras ni trop maigre, ſa taille médiocre & prompt à l'aiguillon : à l'égard du poil il doit être luiſant, épais, mais uni : ceux de poil roux ſont eſtimés les meilleurs; ceux de poil blanc ne valent rien pour engraiſſer. Un bœuf vit quatorze ans, & il rend de bons ſervices depuis trois ans juſqu'à dix. On connoît ſon âge à ſes dents; à dix mois ils jettent les dents de lait de devant, & à ſeize celles des côtés; il en vient d'autres à la place, mais à trois ans elles ſont toutes égales & blanches. Après trois ans on juge de ſon âge par le nombre des nœuds qui ſont

ſur leurs cornes, car à chaque année, il s'en forme une. Ceux qu'on tire du voiſinage ſont de meilleur ſervice & moins ſujets aux maladies, que ceux qu'on tire des pays éloignés. On doit élever les jeunes bœufs dans les prairies, & les diſpoſer dès qu'ils ont trois ans, & point plus tard, à porter le joug, à ſouffrir qu'on les touche, à les faire aller de compagnie avec un autre, à préſenter leur tête au joug : pour cela, on doit les flatter, leur donner un peu de ſel dans du vin, leur lier ſouvent les cornes : enfin, les accoupler avec un bœuf tout dreſſé qui les retient quand ils s'emportent ; ou bien avant de les mettre au trait, on en accouple deux jeunes, & on les mene paître ainſi accouplés pour les accoutumer au joug ; pour lors on doit voir s'ils ſont d'égale force : on pratique la même choſe pour les vaches qu'on veut mettre à la charrue. A l'égard des défauts de ces animaux, on doit en général les corriger plutôt par carreſſes que par des coups d'aiguillon. On nourrit les bœufs pendant l'hiver avec de la paille & du foin, & du fourage, comme ſain-foin, luzerne, bourgeons de vigne, feuilles d'orme, de chêne, de peuplier, écoſſe de pois & de féves. Pour la quantité, on doit donner à manger à un bœuf juſqu'à ce qu'il en reſte, car ces animaux ne prennent jamais plus de nourriture qu'il ne leur en faut.

En Hyver, on mene les bœufs à la charrue entre deux ſoleils ; au Printemps & en Automne, depuis huit heures du matin juſqu'à ſept heures du ſoir ; en Été, depuis la pointe du jour juſqu'à neuf heures du matin, & depuis midi juſqu'au ſoir : mais il eſt plus avantageux d'avoir deux pairs de bœufs, dont l'une la boure juſqu'à onze heures, & l'autre depuis midi juſqu'au ſoir ; au ſurplus, on doit éviter, autant que l'on peut, de les mener au labour dans les grandes chaleurs, les grands froids & les pluies.

Outre les longs ſervices que les bœufs rendent par les labours & le charroi, le profit qu'on en retire en les vendant aux Bouchers, après qu'on les a engraiſſés,

eſt conſidérable: c'eſt en Automne que ce bétail eſt le plus gras & de meilleur débit.

Si on eſt à portée de faire commerce de bœufs & de vaches, on doit les acheter maigres ſur la fin de Mai, pour les engraiſſer dans de bons pâturages; mais il faut ſe connoître à ce bétail: au reſte tous les beſtiaux, dont le foie eſt gâté, ſont confiſcables: les bœufs & les vaches ſont ſujets à garantie comme les chevaux.

La chair de bœuf eſt fort nourriſſante, c'eſt l'aliment le plus ſolide, il rend le corps ſain & vigoureux: la meilleur eſt celle d'un bœuf tendre & bien nourri; le fiel de bœuf guérit les vers des enfans ſi on leur en frotte le nombril: la moelle de bœuf guérit les tumeurs dures & baveuſes.

BOIS. On doit mettre les bois au rang des biens de Campagne les plus lucratifs, parce qu'il s'en fait une grande conſommation, que le débit en eſt facile, qu'ils demandent moins de dépenſe, & ſont ſujets à moins d'accidens que les autres ſortes de productions.

1°. Les terres propres à mettre en bois doivent être d'une qualité médiocre: telles ſont celles qui ne ſont pas bien fertiles; car on doit réſerver les meilleures pour les grains, foins ou autres productions.

2°. Si ce ſont des terres humides & dans des fonds, on y doit planter des peupliers, ſaules & autres arbres aquatiques: dans les graſſes & mitigées, des ormes & des frênes: dans les fortes, des chênes & des châtaigners: dans les legeres, des pins, des ſapins, &c. Au reſte, il faut trois ou quatre pieds de profondeur de bonne terre pour les gros arbres qui pouſſent en ligne perpendiculaire leur principale racine, ce qu'on appelle *pivoter*. Les bois réuſſiſſent également dans les plaines & ſur les côteaux: les plus beaux arbres pour les forêts, ſont le chêne, le châtaigner; enſuite l'orme, le ſapin, le frêne, le charme, l'érable.

On connoît qu'un bois eſt bon lorſque les arbres ſont de belle venue, drue, bien vifs, ſans ronce, ni genêt, & qu'il n'y en a pas un trop grand nombre de vieux.

La maniere la plus ſûre de faire un bois eſt par des plants enracinés, forts & d'une belle venue, car celle du plant de ſemence eſt infiniment longue & moins ſûr. On doit choiſir des plants jeunes qui aient la tige droite & haute d'un pied & demi; beaucoup de racines & bien nourris ſans mouſſe ni nœuds, & tout fraîchement arrachés lorſqu'on les plante. On doit les planter en Novembre & Décembre, dans les fonds pierreux ou legers : en Décembre & Janvier, dans ceux qui ſont humides, & par un temps qui ne ſoit ni trop froid ni trop pluvieux; on doit planter de bonne heure ceux qui fleuriſſent plutôt que les autres, comme ſont tous les fruits à noyau.

On plante à la main les plants enracinés dans des rigoles. Cette méthode eſt plus uſitée que celle des foſſes : les rigoles doivent être larges de deux pieds & demi, & profondes de deux, faites au cordeau en forme de rayons à planter la vigne. On laiſſe un pied de diſtance entre chaque foſſe : on met la terre de deſſus à un des côtés de la rigole, & celle du fond de l'autre côté. On doit avoir auparavant bien labouré & fumé la terre, & avoir émondé les plants, c'eſt-à-dire, coupé toutes les mauvaiſes racines. Avant de placer les plants, on doit mettre deux doigts de bonne terre au fond des rigoles.

Lorſqu'on veut faire un bois taillis, on doit prendre des plants d'un pied & demi de haut, les étêter & y laiſſer les chicots : les eſpacer d'un pied & demi, & mettre deux pieds entre les rangs; on ne doit les laiſſer ſortir de terre qu'à la hauteur de quatre ou cinq doigts, afin qu'ils s'écartent en buiſſon, mais auſſi on ne doit pas les mettre trop avant.

S'il s'agit d'un bois de haute futaie, les plants doivent être de ſix pieds de haut, & gros comme le bras par le bas; on ne les étête point afin que la tige ſoit droite, & on leur donne guères plus d'un pied de terre, mais on doit les lier à quelque pieu fiché en terre pour les raffermir; ils doivent être eſpacés de ſix pieds.

On doit coucher les belles racines tout de leur long

à droite & à gauche, & les charger doucement de terre en les preſſant avec la main. En général, plus les rigoles ont d'étendue, plus le plant vient vîte.

On doit cultiver les bois nouvellement plantés; & 1°. les arroſer dans le mois de Mars par un temps doux, & leur donner encore cinq ou ſix arroſemens pendant l'Été lorſqu'il eſt long; 2°. leur donner deux legers labours par an, l'un au mois d'Avril par un temps humide, & l'autre au mois de Septembre, tant pour détruire les mauvaiſes herbes, que pour ranimer la ſubſtance de la terre, & faire croître le bois plus vîte; 3°. continuer ces mêmes ſoins pendant quatre ou cinq ans: au bout de ce temps émonder les plants à haute tige dans le mois de Mars. Un taillis peut donner à dix ans une coupe abondante, après laquelle on doit lui donner un labour.

Tout bois un peu grand doit être diviſé en certaines portions, & on n'en peut couper chaque année, qu'une quantité; c'eſt ce qu'on appelle mettre en coupe reglée ou vente. L'Ordonnance défend qu'on coupe les taillis avant neuf ans; enſuite on peut les couper en vente reglée tous les neuf à dix ans.

Lorſqu'on en veut faire une futaie, on le laiſſe croître ſans le couper pendant trente ans, ou du moins vingt-ſept, & juſqu'alors on l'appelle taillis: ce n'eſt que d'un beau taillis qu'on fait une futaie. Pour ſçavoir ſi on laiſſera croître un bois en futaie, ou ſi on le coupera en taillis, on doit examiner & connoître la nature du fonds; le nombre de ce qu'il y aura en futaie, ou en taillis; l'âge & la nature du bois, les places vuides, les endroits où les arbres ne viennent pas bien.

On doit éclaircir le plant deſtiné pour futaie avant qu'il ait trois ans; ne laiſſer qu'une ſeule tige ſur un pied, de peur qu'ils ne croiſſent en touffes, & les élaguer avec ſoin: l'Uſufruitier d'une terre n'en peut rien couper.

Le bois de futaie ſert pour tout le bois de charpente, de charronnage, pour le gros bois à brûler: il fournit la glandée & le pâturage.

Le

Le bois de taillis ſert à faire des fagots, cotterets & autres menus bois à brûler, des échalas, des eſpaliers, des lattes, &c.

Différens noms des bois. Bois en défend, eſt un bois de triage, ou une portion choiſie de bois que l'on veut conſerver, & dont il n'eſt pas permis de faire aucune coupe, ni d'y laiſſer paître.

Bois marmenteaux, ſont ceux auxquels on ne touche point & qui ſervent d'ornement dans un parterre, ou autour d'une maiſon.

On appelle buiſſon, des cantons de bois qui n'ont pas aſſez d'étendue pour être appellés forêts.

Blanc-bois, ce ſont ceux qui ont le bois blanc, comme le ſaule, le bouleau, le peuplier: cette ſorte de bois vient fort vîte; ils ne peuvent ſervir qu'à de petits ouvrages.

Bois blanc, eſt celui qui a quelque choſe de blanchâtre, mais qui n'a pas moins de conſiſtance; comme le châtaigner, le ſapin, le tilleul.

Mort-bois, c'eſt tout le bois qui ne peut ſervir qu'à brûler; tels ſont le ſaule, le ſureau, l'aulne, le genêt, le genevrier, l'épine, la ronce.

Bois mort, eſt celui qui eſt ſéché ſur pied, & qui n'a plus de ſéve.

Coupe des Bois. Avant que de la faire on doit 1°. fixer la quantité qui ſera laiſſée pour croître en futaie, & pour cela on examine combien de temps elle met à croître; 2°. régler ce qu'on laiſſera de taillis dans chaque bois: on ſe détermine ſelon que le bois croît plus ou moins vîte; on doit donc laiſſer juſqu'à vingt & vingt-cinq ans les bois qui ſont de réſiſtance, & qui deviennent plus beaux d'année en année, comme les chênes, hêtres, charmes, châtaigners; au lieu qu'on doit couper tous les neuf ans les plants qui abondent en bois-blanc ou mort-bois; 3°. examiner quels ſont les débouchemens les plus prompts que l'on peut avoir pour la conſommation des bois, & s'il eſt plus expédient de les vendre en gros ou en détail.

On coupe les taillis tous les neuf ans: mais ſelon la régle ordinaire de l'exploitation des bois mis en

vente réglée, on coupe tous les ans un certain nombre d'arpens tour à tour; enſorte que chaque canton de bois eſt exploité à ſon tour, & que par-là on renouvelle également par-tout. A l'égard des futaies, il eſt libre au Maître du bois de les couper quand il lui plaît.

Le temps le plus propre pour la coupe du bois eſt depuis l'Automne juſqu'à la fin de l'Hiver, & jamais quand la ſéve monte, comme au mois d'Avril : on ne doit les couper qu'avec la hache ou la coignée. 2°. On doit couper les taillis à fleur de terre ſans les éclater, & les futaies le plus bas qu'il ſe peut. 3°. On doit couper le bois tout de ſuite, & par-tout, tant le bon que le mauvais, afin qu'il ſoit tout d'une même venue. 4°. Ne point toucher aux arbres de réſerve, tel que les baliveaux ou étalons.

Les baliveaux ſont des arbres de la meilleure eſpèce, du plus beau brin & de la meilleure venue; ils ſont deſtinés à repeupler le bois par leurs racines & leurs graines.

Les baliveaux de l'âge du taillis qu'on coupe, s'appellent communément *Étalons* : ceux qui ont été réſervés lors de la coupe précédente, *Baliveaux modernes*, & ceux des coupes plus reculées, *Baliveaux anciens*. On diſtingue les baliveaux en *Baliveaux de brin*, (ce ſont ceux qui viennent ſeuls ſur un ſeul pied, ils ſont les plus eſtimés) & en baliveaux de ſouche : on appelle ainſi le brin principal qu'on réſerve entre ceux qui ſortent d'une même ſouche.

On doit, ſelon que le preſcrit l'Ordonnance, laiſſer ſeize baliveaux par arpent dans les taillis, & dix dans les futaies : on eſt même obligé d'aller au Greffe de la Maîtriſe faire la déclaration de ceux qu'on veut couper.

On ne doit pas non plus toucher aux pieds corniers; ce ſont ceux qui occupent les coins des bois, ils ſont marqués au pied & au corps; ni à ceux des liſieres qui ſont ſur les extrêmités de la forêt, ou qui la ſéparent des chemins, ni aux parois qui regnent ſur chaque ligne de clôture, & ſont pareillement marqués

au corps, ni aux arbres fruitiers qui ſe rencontrent parmi ceux qu'on coupe.

Dans le temps de la coupe on doit *débarder* le bois le plutôt qu'il ſe peut, c'eſt-à-dire, l'emporter hors du taillis, de peur que les voitures ne gâtent les nouveaux jets. On doit régler les coupes & les ventes afin que la quantité en ſoit toujours à peu près égale.

Moyens de conſerver les Bois. 1°. En exploitant les bois on doit repeupler de plants les endroits dégarnis, & ceux qui ſont vuides qu'on appelle clairieres. C'eſt une attention importante qu'on doit avoir pour la conſervation des bois. Ce repeuplement ſe fait par le récépage; c'eſt-à-dire, que l'on doit couper & ravaler juſqu'à la racine, 1°. tous les arbres & ſouches de mauvaiſe venue; 2°. ceux qui ſont rabougris, ou qui ont été broutés, endommagés, ou étêtés mal-à-propos, afin qu'ils repouſſent de cépée; mais ſi le plant manque tout-à-fait, on doit ſemer pour repeupler tous les endroits dégarnis.

Pour la conſervation des taillis & autres bois, on doit empêcher les beſtiaux d'y aller paître tant que le bois eſt en *défend*, comme dit l'Ordonnance, laquelle fixe ce temps juſqu'à ce que le rejet ſoit au moins de ſix ans, car juſqu'alors les bois ne ſont pas en âge de ſe défendre des bêtes.

Mais lorſque les bois ſont d'âge pour que les beſtiaux y aillent paître l'herbe ou le gland, ſans danger ni dégât, on doit les y laiſſer aller, obſervant néanmoins de n'y en mettre qu'à proportion de ce qu'ils peuvent y trouver de pâture, de faire paître toutes les bêtes enſemble, & avec des ſonnettes au cou, & d'empêcher qu'elles n'y aillent depuis la mi-Mai juſqu'à la mi-Juin, car elles ruineroient le bois en mangeant le brout.

On ne doit pas laiſſer emporter d'un bois, ni gland, ni faines, ni châtaignes, ni ſouffrir qu'on faſſe aucun arrachis, ni qu'on y faſſe des charbonnieres ou de la chaux, qu'à une grande diſtance du bois; qu'on n'y mette le feu à aucunes bruyeres; qu'on n'y ébranche aucun arbre; qu'on n'en pêle ni qu'on n'en écorche

aucun tant qu'il eſt ſur pied : & on ne doit point vendre ſes bois par pied d'arbre.

Au reſte, la plûpart des dégâts qui ſe font dans les bois, viennent des Riverains (ce ſont ceux qui ont des terres près des Forêts) & des Uſagers, ce ſont ceux qui ont des droits d'uſage, ou de bois à bâtir ou à brûler, ou des droits de pâturage : ainſi on doit veiller à réprimer leurs entrepriſes.

Enfin, on doit eſſarter les bois lorſqu'ils ſont ruinés par quelque accident que ce ſoit, & lorſque le fonds ne peut plus être de bon rapport en bois, c'eſt-à-dire, qu'on coupe tout le plant gros ou menu ; on arrache les ſouches, on les déracine à coups de coignée, on met le terrein à l'uni ; on y brûle les ronces, épines & herbes. On y fait deux bons labours, & on ſeme ſur la terre, pendant les trois premieres années, ou des féves, ou de la veſce, ou de l'avoine, & enſuite du bled.

Exploitation ou Commerce des Bois. Ce commerce eſt un des plus importans que l'on puiſſe faire à la campagne, & demande de la part de ceux qui veulent le faire, des connoiſſances particulieres, & ſurtout celles des différentes Juriſdictions des Eaux & Forêts ; la maniere dont les bois s'adjugent & s'exploitent, & les principaux termes de l'art.

1°. On peut vendre les bois quand on veut & comme on veut, & de quelque eſpèce qu'ils ſoient, à l'exception des dix balivaux qu'il faut réſerver juſqu'à l'âge de quarante ans pour les taillis, & de cent vingt dans les futaies. 2°. A l'exception des taillis qu'on ne peut couper que tous les neuf ans.

Il y a ſept ſortes de ventes. 1°. Les ventes ordinaires qui ſe font tous les ans dans les taillis ou futaies qu'on a mis en coupes réglées : on vend les taillis par cantons : à l'égard des futaies, le plus ſûr & le plus court, eſt de les vendre par arpent. 2°. Les ventes extraordinaires, comme ſont les baliveaux, des futaies entieres ; & telles qu'il s'en fait dans les bois des Abbayes. 3°. Celles des chablis, ou bois de délit que le vent a rompus ou abbutus, & qui ne ſe fait guères que dans

les Forêts du Roi. 4°. Celle des baliveaux ſur taillis lorſqu'ils ont paſſé quarante ans. 5°. Celle par éclairciſſement qui ſe fait pour éclaircir les bois trop garnis. 6°. Celle par pied d'arbre, à l'égard des gros arbres dont on craint le dépériſſement. 7°. Celle par récépage, lorſque les bois ont été gâtés & dégradés par quelque accident. Alors on vend le bois, & on récepe les arbres pour qu'ils repouſſent du pied.

Pour l'achat d'un bois on doit ſçavoir, 1°. combien il a d'arpens; & ſi c'eſt une grande Forêt, on la diviſe par arpents & demi-arpents, & on fait la ſupputation du total. 2°. Si le bois eſt vif, bien garni, ſi les plants ſont gros & grands, & non ſur le retour; 3°. voir à quoi les bois ſeront propres; 4°. ſi le débit en ſera lucratif, ce qui dépend, 1°. de l'eſpèce de bois; ainſi le bois des futaies ſituées en bons fonds, & qui ont peu de ſoleil eſt tendre & plus propre à la menuiſerie qu'à bâtir : au contraire, celui des futaies crues ſur le gravier ou un terrein ſabonneux, expoſées au midi, eſt dur & propre pour la charpente; 2°. des débouchemens qu'on peut avoir; ce qui dépend du plus ou moins de proximité des Villes, des frais des voitures, des droits de péage & d'entrée; 3°. des frais pour l'adjudication, l'exploitation, l'abbatage, l'équarriſſage, & compter la dépenſe & le produit.

De plus, on doit connoître ce qu'un bois peut rendre; & pour cet effet, ſi on l'achete, par exemple, en grume, c'eſt-à-dire ſur pied, on doit prendre avec un cordeau les hauteurs & groſſeurs des arbres, & juger par-là ce qu'on en pourra tirer de bois de charpente & de bois de corde; 2°. voir combien chaque arbre en grume aura d'équarriſſage, c'eſt-à-dire, quelle largeur auront les quatre faces de l'arbre quand il ſera équarri: pour cela, on meſure l'arbre avec un cordeau, enſuite ſi l'arbre ne paſſe point deux toiſes & demi de groſſeur, on ôte la neuviéme partie de ce que le cordeau aura de longueur, & le reſtant ſera la largeur qu'aura l'arbre équarri. S'il avoit trois toiſes ou trois toiſes & demie, on ôteroit la ſeptiéme partie : ainſi du reſte à proportion.

Si le bois taillis n'eſt pas bon à débiter en charpente, menuiſerie ni fente, on doit prendre les hauteurs & groſſeurs de cinq ou ſix pieds d'arbre, pour connoître celles de tous les arbres; on compte les pieds de cinq ou ſix cantons, & on voit combien chaque brin peut produire de longueur de bois de corde, & combien ce bois produira de cordes.

On doit ſpécifier dans le marché, que le Vendeur livrera ou fera livrer paſſage au Marchand pour conduire juſqu'au plus prochain lieu où l'on puiſſe voiturer librement, & que le Marchand fera couper & vuider les bois de la maniere & dans les temps portés par l'Ordonnance, c'eſt-à-dire, avant le 15 Avril. Enfin, on met les autres conditions dont on convient.

A l'égard de la coupe des bois dont on a parlé ci-deſſus, on doit ſçavoir encore que le Marchand ou Acheteur des bois, doit marquer tous les bois de charpente d'un marteau particulier; qu'il eſt garant du fait de ſes Gardes & Bucherons, & qu'il doit leur donner des meſures conformes aux Ordonnances. Aux environs de Paris les Marchands de bois ont juſqu'à Noël pour façonner & vuider leurs coupes de taillis: à l'égard des futaies, il n'y a point de régle fixe, ce n'eſt que dans l'adjudication que ce temps eſt réglé.

Pour pouvoir faire le débit du bois qu'on achette, on doit ſçavoir les différens uſages auxquels il peut être employé. 1°. Les taillis ſervent à faire du charbon, des coterets, des perches, des cerceaux, & le menu branchage à faire des bourrées. 2°. Les futaies & arbres de réſerve qui ſont dans les taillis ſervent; ſçavoir, les tiges, pour la charpente, le ſciage, le charronnage, & tous ouvrages de bois de fente, & beaucoup à brûler: le branchage s'emploie en cordes de bois, falourdes, coterets, fagots, bois de ſciage, lorſque les tronçons ont ſix pieds de long: s'il n'en ont que deux & demi, en raies de roue & autres ſciages de charronnage.

On vend & débite le bois, ou façonné ou en grume, c'eſt-à-dire, brut & non travaillé, & ce dernier

ſe vend ainſi pour des pilotis, des maſſes, des jantes, & autres piéces de charronnage.

Chaque piéce doit avoir la groſſeur marquée ; ce qu'on appelle être d'échantillon ; ceux qu'on vend façonnés ne doivent point être roulés, c'eſt-à-dire, que les crues de chaque année ne doivent point être ſéparées du corps de l'arbre, ni avoir le fil de travers: ce qu'on appelle *Bois tranché*, parce que le fil traverſe ſouvent d'un côté à l'autre ; ni avoir d'aubier, parce qu'il eſt pernicieux ; c'eſt une partie molle & blanche qui fait un cerne entre l'écoſſe & le vif de l'arbre : un tel bois ne peut ſervir ni en charpente, ni en ſciage, & il pourrit bien vîte dans les lieux humides ; ni être noueux, car il ne peut porter de long cinq pieds ; ni rouge, parce qu'un tel bois eſt échauffé, plein de tâches de diverſes couleurs & de pourriture. Le Marchand de Bois doit avoir de quoi fournir de toute ſorte de bois.

Le bois de charpente ou d'écarriſſage s'emploie pour bâtir, mais il faut qu'il ait plus de ſix pouces & qu'il ſoit tendre à l'équarriſſage, car il coûte moins & le débit en eſt plus prompt : on le choiſit ſur les plus belles tiges & parmi les arbres de brin ; on doit proportionner le nombre & les échantillons des piéces au debit courant : lorſqu'on trouve du bois tortu, on l'emploie à faire des chevrons ceintrés. On ne débite cette ſorte de bois qu'à la piéce ou au cent : la piéce eſt de douze pieds de long ſur ſix pouces d'épaiſſeur & ſix pouces de largeur, de maniere qu'une poutre eſt quelquefois comptée pour quinze ou vingt piéces de bois : on le taille toujours en longueur, depuis ſix pieds juſqu'à trente ; on meſure par toiſes, & on ne compte les pieds qui ſe trouvent au-delà des toiſes, que lorſqu'il y a un pied trois quarts ; s'il s'en trouve depuis deux juſqu'à trois, on les compte par demi-toiſes.

Le bois de fente s'emploie pour faire le *merrain* ; on appelle ainſi les bois pour tonneaux, cuves, lattes, échalas, ſceaux, pelles & autres petits ouvrages qu'on travaille dans les Forêts : on le débite en piéces qu'on appelle *doelles*, & qui ont environ neuf lignes ou trois quarts de pouce d'épaiſſeur, & depuis quatre juſqu'à

ſept pouces de largeur. La longueur eſt différente ſelon les piéces que l'on veut faire : le merrain de muid de vin eſt de trois pieds de long.

Le bois de fente ſe diſtribue encore en panneaux de quatre pieds de long ſur un pouce & demi d'épaiſſeur, dont on fait du parquet & des lambris, & autres ouvrages de menuiſerie.

Le bois de ſciage s'emploie pour la menuiſerie, & ſe débite en planches, ſolives, poteaux, limons, membrures, &c. Les bois tendres ſont les plus propres au bois de ſciage, le bois quarré même lorſqu'il n'a pas ſix pouces d'épaiſſeur, eſt réputé bois de ſciage. Il doit être bien ſcié, & n'être pas plus épais d'un côté que d'autre. Les planches ont un pied de large, un pouce d'épaiſſeur ſur trois pieds & demi ou quatre de long. Les ſolives ont depuis cinq juſqu'à ſept pouces de groſſeur, & ont depuis quinze pieds juſqu'à trois toiſes de longueur.

Le bois de charronnage eſt celui que les Charrons emploient pour faire des charrettes, des roues, des caroſſes : cette ſorte de bois ſe prend ſur l'orme, le frêne, le charme ; on le débite en grume.

Le bois de chauffage ou à brûler. Le meilleur eſt celui de hêtre & de charme, pour la chaleur & le bon charbon qu'ils donnent : celui de chêne eſt ſujet à pétiller dans le feu lorſqu'il eſt jeûne, & à noircir lorſqu'il eſt vieux ; les buches de quartier n'en valent rien, mais le chêne verd fait bon feu. Le plus mauvais bois à brûler eſt le bois blanc, tel que le peuplier, le bouleau, le tremble. Le bois à brûler doit avoir trois pieds & demi de long compris la taille : on diſtingue pluſieurs ſortes de bois à brûler, 1°. le bois de compte, les buches doivent avoir la même meſure que ci-deſſus pour la longueur, & avoir encore dix-ſept à dix-huit pouces de groſſeur : la voie eſt de 50 à 60, ſelon la groſſeur ; 2°. le bois neuf, c'eſt-à-dire, qui eſt venu par charroi & ſans tremper dans l'eau ou par batteau ; 3°. le bois flotté, c'eſt celui qu'on amene en trains ou radeaux, liés avec des perches ou des harts ſur des rivieres navigables, il a moins de chaleur & brûle plus

vîte que le bois neuf: l'un & l'autre doivent avoir trois pieds & demi de long, & ſe vendent à Paris à la membrure; c'eſt une meſure compoſée de trois piéces de charpente, & qui a quatre pieds en tout ſens, ce qui forme la voie de bois. En d'autres endroits on le vend à la corde, qui répond à la valeur de deux voies; 4°. le bois de gravier, c'eſt un bois de hêtre à demi-flotté qui vient de la Bourgogne & du Nivernois; on l'appelle ainſi, parce qu'il vient dans des endroits pierreux, il eſt fort eſtimé; 5°. le coteret, il doit avoir deux pieds de long; 6°. la falourde, eſpèce de fagot fait de huit à dix perches coupées ou de rondins, & liés par les deux bouts.

L'on voiture le bois quarré, le bois de ſciage & le bois de corde, ou par charrois, & par batteaux, ou par flot.

Bois de charpente, c'eſt celui qu'on emploie pour les bâtimens; 1°. à l'égard du choix, les meilleurs bois ſont ceux qui croiſſent du côté de l'Orient ou du Septentrion, parce que le froid en conſerve mieux la nourriture: en effet, ils ſont plus gros, plus droits, & ont peu d'aubier; 2°. le chêne eſt le meilleur & le plus fort; le châtaigner eſt aſſez d'uſage, pourvu qu'il ſoit à couvert de l'humidité; le ſapin eſt bon pour les ſolives & poutres, il ne faut pas que la chaux le touche; le noyer eſt bon pour la menuiſerie & les ouvrages délicats.

Le bois de charpente ſe débite de deux manieres; 1°. en bois d'équarriſſage pour les poutres, & groſſes ſolives; 2°. en bois de ſciage pour les petites ſolives, poteaux, chevrons, &c.

Les qualités que doit avoir le bois de charpente, c'eſt 1°. d'avoir été coupé long-temps avant que d'être employé; 2°. qu'il ne ſoit pas trop difficile à mettre en œuvre & à toiſer, ce qui vient du mauvais carrelage; 3°. qu'il n'y ait point d'aubier; 4°. qu'il ne ſoit pas du bois roulé, c'eſt celui qui en dehors jette des mouſſes comme des champignons; 5°. qu'il n'ait point de petites taches blanches, noires ou rouſ-

ſes, qui marquent qu'il eſt échauffé ou trop vieux, & qui le ſont pourrir.

Régles pour le mettre en œuvre. 1°. On doit ſurtout à l'égard du bois de charpente, laiſſer de la ſéparation entre les bois, afin que l'air y puiſſe paſſer; 2°. que le mortier ni le plâtre ne touchent point les poutres ni les ſolives : voilà pourquoi bien des gens veulent que les deux bouts de la poutre arraſent le mur en dehors; 3°. poſer le bois équarri ſur la partie la moins large, ce qu'on appelle mettre de champ; 4°. mettre le bombement deſſus quand ils ſont un peu l'arc, ce qu'on appelle mettre ſur le fort.

Pour le temps d'abattre les bois, on doit prendre les trois derniers mois de l'année, car alors ils ont moins de ſéve; 2°. on doit les laiſſer trois mois abattus dans la forêt avant que de les mettre en piéces.

Maniere de connoître l'âge du Bois. Comme chaque ſéve forme autour de la moëlle un cercle qui indique l'âge de l'arbre, on n'a qu'à compter le nombre des cercles depuis le centre juſqu'à l'écorce.

Qualité du Bois. Quand il eſt queſtion du bois de charpente, on doit préférer celui qui eſt plus jeune & ſans aubier à tout autre. Les jeunes arbres ſont plus ſujets à ſe déjetter & à ſe gerſer en ſéchant : les vieux arbres ont leur bois plus mûr, moins ſujet à la vermoulure, mais ils ſont moins forts pour ſupporter de grands fardeaux, & ne ſont pas de ſi longue durée. Quand on veut connoître ſi un bois eſt de bonne qualité lorſqu'il eſt dans le chantier & qu'il eſt ſec, il faut le ſonder par-tout avec la pointe d'un couteau, pour voir ſi indépendamment de l'aubier, il a des parties plus tendres les unes que les autres. On doit préférer le plus dur, mais il faut bien prendre garde aux roulures : on connoît les roulures à des cicatrices formées par la ſéve qui indiquent que l'arbre a reçu pendant ſa jeuneſſe quelques bleſſures qui pourroient être préjudiciables, au cas que le bois en fût altéré ou pourri.

Pour ne pas y être trompé, on doit ſonder le bois avec une vrille, qui en le perçant, amenera le bois tel qu'il ſe trouve, il en eſt de même des nœuds.

Pour connoître à peu près la hauteur d'un arbre, à laquelle on ne peut pas atteindre, on doit meſurer avec un pied ou autre meſure, juſqu'à la hauteur de cinq ou ſix pieds, y attacher un morceau de papier, puis reculant à trente ou quarante pas, & comparant cette meſure avec le tronc de l'arbre, on voit à l'œil à peu près combien de fois elle y eſt compriſe.

Pour meſurer la groſſeur, on prend d'abord la circonférence du tronc dans le milieu, on la diviſe par trois pour avoir ſon diamétre, dont on doit toujours retrancher quatre pouces pour les deux écorces, l'aubier & les inégalités. Ce qui reſte eſt le vrai diamétre de la partie dont on veut faire uſage: ainſi ſi l'arbre a dix-ſept pouces de diamétre, on pourra lui donner de tous côtés un pied d'équarriſſage.

Ce qui décide encore de la bonté du bois de charpente, c'eſt le terrein & l'expoſition au ſoleil ſelon la nature des arbres.

La force du bois dépend de ſa plénitude, & celui qui a les pores plus grands & plus nombreux eſt le plus foible.

Temps de couper les Bois. Ce temps eſt le mois d'Octobre, Novembre, Décembre, Janvier, mais il faut faire cette opération par un vent du Nord, parce que c'eſt le temps où la ſéve eſt moins en action, & où le froid a reſſerré les pores de l'arbre : mais on doit en même temps faire équarrir les arbres tout de ſuite & les mettre en chantier : 2°. laiſſer entre les piéces un eſpace ſuffiſant afin qu'elles ſéchent peu à peu, les couvrir de bruyere ou de chaume, & les défendre des pluies.

BOLETITE. Pierre argilleuſe de couleur cendrée, ſemée de lignes argentées, qui repréſente une morille avec ſon enveloppe.

BONBANC. Pierre blanche des carrieres de Paris, qui ſert aux façades intérieures des édifices, & à tous les ouvrages qui ne ſont pas expoſés à l'humidité ou à l'air extérieur. Le *Bonbanc* a depuis quinze pouces juſqu'à vingt-quatre de hauteur, ce qui le rend propre à faire des colomnes.

BON-CHRÉTIEN. Nom d'une belle & bonne poire. On en diſtingue deux eſpèces ; l'une qui ſe nomme d'Été, parce qu'elle meurit de bonne heure & qu'elle doit être mangée auſſi tôt ; l'autre d'Hyver, parce qu'elle ſe garde long-temps & qu'elle en eſt meilleure.

BONDA *ou* BONDE. Arbre de la Côte méridionale d'Afrique, au pays de *Quojas*. Les Bondes ſont les plus gros & les plus hauts arbres qui ſoient dans l'Univers. De leur ſeul tronc, les Négres font des canots d'une grandeur ſurprenante. On fait un fort beau ſavon de leurs cendres mêlées avec de l'huile de palmier.

BONDRÉE. Oiſeau de proie, qui a, dit-on, trois teſticules. Il a le col & le bec fort courts, mais ſa tête eſt groſſe & platte. Son plumage eſt blanc ſous le ventre, avec des taches brunes, & d'une couleur obſcure ſur le dos.

BONDUC. Plante des Indes, dont les Baies amères, rondes & de couleur cendrée, ſont employées dans la Médecine contre la pierre, les maux d'eſtomac, &c.

BON-HENRI. Plante fort ſemblable à l'épinard. Elle eſt laxative, émolliente & vulnéraire. En cataplaſme, elle calme, dit-on, les douleurs de la goutte.

BONITE. Poiſſon de mer dont la chair eſt tendre & de bon goût. Il fait la guerre aux poiſſons volans. Sa grandeur eſt d'environ deux pieds, & ſa figure ovale. Il ſe prend à l'hameçon.

BONNET DE NEPTUNE. Eſpèce de champignon de mer, haut d'environ cinq pouces & demi, ſur ſept de large à ſa baſe, & qui s'arrondit par la tête en forme de calotte, dont les lames ſont coupées en crête de coq, ce qui lui donne l'apparence d'une tête naiſſante.

BOOPE. Poiſſon de la mer du Breſil, qui tire ſon nom de la reſſemblance de ſes yeux avec ceux du bœuf. Sa figure approche beaucoup de celle du Ton. On fait de l'huile de ſa graiſſe, & l'on ſale ſa chair,

BORAX. Sel minéral qui ſert à ſouder l'or, l'argent & le cuivre. Les Médecins l'emploient à pluſieurs uſages extérieurs, comme pour ronger les excreſcences de chairs; mais ils le croient dangereux intérieurement. Le Borax naturel prend la couleur de la mine d'où il ſort : il eſt jaune, ſi la mine eſt d'or; blanc, ſi elle eſt d'argent; noir ſi elle eſt de plomb; verd ſi elle eſt de cuivre. Mais il s'en fait d'artificiel. Une ſorte de pierre, qui ſe trouve dans la tête des crapauds, à laquelle on attribue divers effets, ſe nomme auſſi *Borax*.

BORDELIERE. Petit poiſſon de riviere ou de lac, qui a la tête courte, ſans dents & ſans langue, le corps couvert de petites écailles minces & noirâtres, & qui eſt de fort bon goût. Il ſe tient toujours au bord de l'eau, & de-là lui vient ſon nom.

BORROUF. Arbre du pays des Quojas, ſur la Côte méridionale d'Afrique, dont on tire, par inciſion, une ſorte de lait purgatif. Son écorce eſt couverte d'épines crochües en forme de griffes.

BOTRIS *ou* BOTRIDE. Plante dont les feuilles ſont velues & découpées, & les fleurs en petites grappes. On lui attribue des vertus ſurprenantes, ſur-tout pour faire ſortir les enfans morts du ſein de leurs meres. Elle croît particulierement dans les lieux humides.

BOTRYTE. Pierre qui doit ſa naiſſance au feu & qui tire ſon nom de ſa figure. C'eſt une eſpèce de cadmie brûlée, qui ſe forme dans la partie ſupérieure du fourneau, & qui reſſemble, ſuivant la ſignification du mot grec, à une grappe de raiſin. On appelle *Placitis* la partie qui ſe ramaſſe au fond.

BOUBAK. Animal des frontieres de Moſcovie & de Pologne. On en diſtingue deux ſortes, qui ſont toujours en guerre. Les uns reſſemblent au blereau, les autres au renard. On raconte des choſes fort étranges de leur animoſité mutuelle.

BOUC. eſt le mâle de la Chévre. Un Bouc bien choiſi doit être grand, avoir la tête petite, les jambes groſſes, le poil noir & épais, la barbe longue & touffue : on fait plus de cas de ceux qui n'ont point de cornes; c'eſt depuis deux ans juſqu'à cinq qu'il eſt ca-

pable de saillir les Chévres; passé ce temps on doit le châtrer pour l'engraisser. Cet animal est fort laicif, un seul peut suffire à 150 Chévres; on doit avoir soin de le bien nourrir dans ce temps pendant l'espace de deux mois, avec du son & du foin. On châtre les Chévreaux mâles à six mois ou un an, & on n'en réserve qu'un ou deux pour multiplier le troupeau. Le suif & la moelle de Bouc ramollissent & adoucissent, & sont propres à fortifier les nerfs. Les peaux de Bouc servent à faire des vaisseaux pour transporter les vins & les huiles: il faut pour cela les tenir toujours pleines & enflées, & qu'elles ne touchent point à terre: les vers s'y mettroient.

BOUILLON. Plante commune, dont les feuilles, en décoction, ont d'excellentes propriétés pour le rhume, comme le suc de sa racine en a pour la fiévre-quarte. On distingue plusieurs sortes de *Bouillons*. Le blanc est le meilleur. Ses feuilles, concassées entre deux pierres, guérissent infailliblement l'enclouure d'un cheval. On nomme sel de *Bouillon*, le sel blanc de Normandie, parce qu'il se fait en faisant *bouillir* de l'eau de mer dans des chaudieres de plomb.

BOULEAU. Arbre fort commun en France, qui est du nombre de ceux qu'on nomme *Bois blancs*, & dont les feuilles ressemblent à celles du tremble. On prétend que l'eau qu'on tire de son tronc, est excellente pour la pierre & la gravelle. Son bois sert à faire des cercles & des paniers. De ses branches sortent de petites verges, dont on fait des balais.

BOUQUETIN. Animal sauvage, assez commun dans les montagnes de Suisse & de Savoye. Il ressemble au chamois, mais il a les cornes plus longues & plus larges, & par petits nœuds. Le sang du Bouquetin est fort chaud. Il passe pour un spécifique contre la pleurésie, & pour la dissolution du sang caillé.

BOURCETTE. Petite plante fort alcaline, qui se mange en salade, & qu'on croit bonne pour les pertes de sang, les hémorrhagies, la dyssenterie, &c. On l'appelle vulgairement *Mache*.

BOURDAINE. Arbrisseau qui sert à faire des al-

lumettes & des paniers. Il eſt fort commun dans les forêts. On appelle *Bourdillon*, du bois de chêne refendu, propre à faire des futailles.

BOURDON. Groſſe mouche, ennemie des abeilles, qui fait beaucoup de bruit en volant, & qui n'a point d'aiguillon. Les Naturaliſtes en diſtinguent huit eſpèces.

BOURRACHE. Herbe potagere fort connue: ſes feuilles ſont violettes, longues; on en garnit les ſalades: elle ſe multiplie de graine. Pour la cultiver, il ſuffit de la ſarcler & de la ſerfouir de temps en temps. Cette plante eſt cordiale: elle adoucit les âcretés du ſang & des autres humeurs: elle remédie aux maux que cauſe la bile noire, & la maladie hypocondriaque. On donne un verre de ſon ſuc dans la pleuréſie. Elle eſt une des trois fleurs cordiales.

BOURSAUT. Arbriſſeau de la nature du ſaule, & qui en eſt une eſpèce.

BOURSE DE PASTEUR. Herbe dont les feuilles ont la figure d'une bourſe. Elles ont une qualité aſtringente qui arrête le ſang; ce qui a fait donner auſſi à la plante, le nom de *Sanguinaire*.

BOUVIER. Petit poiſſon de riviere, plat, long de trois ou quatre pouces, dont les écailles ſont argentines, & qui ſe tient toujours dans la boue. Il ſe nomme auſſi *Péteuſe*.

BOUVREUIL. Belle eſpèce d'oiſeau fort commun dans la Forêt d'Anet. Sa groſſeur eſt celle d'une Alouette. Il a le bec, la tête, les aîles & la queue noirs, le dos gris-d'ardoiſe, & le ventre d'un beau rouge. Il apprend à parler & à ſiffler avec peu de ſoin pour l'inſtruire.

BOYCININGA. Nom que les Bréſiliens donnent aux ſerpens à ſonnettes, dont leur pays produit pluſieurs eſpèces. Ce qu'on appelle *ſonnette*, dans les ſerpens, eſt une ſorte de grelots enveloppés d'une tunique de peau qu'ils ont à la queue, & qui font aſſez de bruit, pour avertir les paſſans du danger. Le *Boyciningiba*, le *Boycupekanga*, le *Boytimapua*, le *Boyuna*, &c. ſont d'autres ſerpens de la même région.

BRAC *ou* BRAQUE. Eſpèce de chien de chaſſe à courte queue, qui arrête le gibier, & qui eſt excellent quêteur.

BRANCHE-URSINE. Plante qu'on met au rang des herbres émollientes, & dont on diſtingue deux eſpèces, celle des jardins & la ſauvage.

BRATHITE. Pierre figurée, qui eſt une eſpèce de *Dendrite*, où l'on croît voir les feuilles de la Sabine. Auſſi ſe nomme-t-elle autrement *Sabinite*.

BREANT. Oiſeau qui chante aſſez agréablement; les meilleurs ſont ceux qui ſont les plus jaunes & les plus dorés. Cet oiſeau eſt d'un très-bon tempéramment; on le nourrit d'une pâte faite avec du chenevis pilé, de la mie de pain, & un peu d'eau.

BREBIS. Bête à laine qui produit les Agneaux, leſquels on appelle Moutons lorſqu'ils ſont châtrés, & Béliers lorſqu'ils ne le ſont pas: une bonne Brebis doit être bien garnie de laine, & cette laine doit être longue, luiſante & blanche, ce qui eſt une marque d'un bon tempéramment: elle doit avoir le corps grand, les yeux de même, le ventre large, la queue, les jambes & les tettines longues: on doit choiſir les moutons de même. Elles ſont bonnes à garder à deux ans & non au-delà: on connoît leur âge à leurs dents: or, il faut ſçavoir que juſqu'à trois ans elles ſont toutes égales; mais après elles ſont plus courtes les unes que les autres.

Outre les Brebis ordinaires que nous avons en France, il y en a d'eſpèces étrangeres qui y réuſſiſſent facilement. Par exemple, celles qu'on appelle Flandrines, ſont d'un profit plus conſidérable, donnant deux Agneaux par an; leur laine eſt plus abondante & bien plus fine: on peut multiplier cette race en tirant un Belier & quelque Brebis des marais de Charante ou du Poitou & autres endroits où il y en a: il ſuffit même d'avoir un ſeul Bélier; car il peut ſuffire à cinquante Brebis, & les Agneaux qui en viennent, tiennent de lui.

Les Brebis en général ſont naturellement délicates, ſenſible

ſenſible au chaud & au froid, & ſujettes à maladies : elles ne vivent guère plus de neuf à dix ans : paſſé ſix ou ſept elles n'agnelent plus.

Leur nourriture à la maiſon, c'eſt des herbes, du foin, de la paille, du ſon, des raves, des navets, de la veſce, du ſain-foin, de la luzerne, des coſſes de feuillages, de légumes & de choux ; le fourage & le grain d'orge & de l'avoine ſemés & dépouillés enſemble ſont encore fort bons pour nourrir les moutons en Hyver.

En Été toute la nourriture des Brebis & des Moutons, eſt celle qu'ils prennent aux champs. Les lieux ſecs & élevés qui abondent en plantes odoriférentes, comme thim, ſerpolet, &c. produiſent la meilleure nourriture pour les Moutons : les lieux aquatiques ne le leur valent rien ; mais les marais ſalans & les lieux proches de la mer rendent leur chair tendre & agréable : on les y mene dès le matin ; on les ramene à la Bergerie ſur les dix heures, & on les fait retourner aux champs ſur les trois heures juſqu'au ſoir. On doit ſurtout les garantir des grandes chaleurs : les faire paître à l'ombre, & pour cet effet, le Berger doit les conduire le matin du côté du couchant, & l'après-midi au levant ; enſorte qu'elles aient toujours le derriere au ſoleil & la tête à l'ombre.

Au Printemps, en Automne & en Hyver, on ne les mene paître qu'une fois, & dans le bon du jour ; on ne doit pas mener paître loin les Brebis qui ont des Agneaux : on doit même leur donner de la nourriture matin & ſoir outre ce qu'elles paiſſent aux champs.

On doit traire les Brebis avant qu'elles y aillent, & auſſitôt qu'elles en reviennent.

Tous les ans on doit tirer du troupeau les vieilles bêtes pour s'en défaire, c'eſt-à-dire, lorſqu'elles ont quatre ou cinq ans, ſoit brebis ou moutons.

On tond les Brebis & les Moutons une fois l'an dans le Mois de Mai, & les Agneaux dans le mois de Juillet : on choiſit pour cela un beau jour, ſans vent ; &

ſur les huit heures du matin, on lie chaque bête par les quatre pieds, on l'étend ſur une grande nappe, & avec de grands ciſeaux on lui coupe toute la laine très-près de la chair : puis on leur frotte le dos de vin & d'huile mêlés. Si on lui a fait quelques coupure, on y met auſſitôt du ſain-doux ou de la lie d'huile d'olive.

Les Moutons donnent plus de laine que les Brebis.

Les Brebis portent cinq mois. Quand on eſt dans le cas de faire un grand profit des Agneaux, on fait accoupler les Brebis dès le mois d'Août, afin d'avoir des Agneaux vers le commencement de Janvier, temps où ils ſont rares : mais ſi on a plus de profit à multiplier le troupeau qu'à vendre des Agneaux, comme en effet, le produit eſt ordinairement plus grand, on ne les fait accoupler qu'au mois de Novembre ; alors les Agneaux venant dans la belle ſaiſon croîtront à merveille, & on aura de beaux Moutons & de bonnes Brebis. Cependant comme on veut avoir des Agneaux en Février, l'uſage ordinaire eſt de les faire accoupler au mois de Septembre.

Vers le temps de l'accouplement, on donne tous les jours au Bélier & à la Brebis une demi-livre de pain d'avoine & de graine de chanvre, & on leur fait boire de l'eau ſalée. Quand la Brebis veut agneler, on doit y veiller pour lui prêter ſecours, en cas que l'Agneau ne vienne pas bien. Dès que l'Agneau eſt né, on doit le mettre droit ſur ſes jambes, l'approcher des tettes de la mere, l'enfermer pendant quatre jours avec elle dans un lieu où il ſoit chaudement ; nourrir la Brebis de bon foin, & de ſon mêlé d'un peu de ſel, & lui donner des feuilles d'orme, des coſſes de veſces ou de pois, ou des féves pilées avec leurs coſſes. Enſuite la mener aux champs, & tenir ſon petit enfermé dans la Bergerie ; mais dès qu'il aura pris des forces & qu'il commencera à bondir, le ſortir à l'air ſoir & matin pour tetter ſa mere, & dans l'intervalle lui donner ou de l'herbe menue, ou de la veſce moulue, ou

des pois ou des féves un peu cuits, mêlés avec du lait de vache.

On doit vendre aux Bouchers les plus foibles Agneaux, tels ſont ceux de la premiere portée, & garder les plus forts.

Ce n'eſt qu'aux beaux jours du mois d'Avril qu'on les mene paître aux champs avec leurs meres; mais pas trop loin: on les ſévre à la fin du même mois: on doit châtrer ceux qu'on veut élever; c'eſt lorſqu'il ont cinq à ſix mois: on choiſit un temps temperé, on fait une inciſion ſur la bourſe, & on en fait tomber les teſticules qui ſe détachent d'eux-mêmes en ſerrant la bourſe, on frotte avec du ſain-doux la playe, & on donne à l'Agneau pendant deux jours du foin haché mêlé avec du ſon.

Au reſte, il n'eſt pas néceſſaire que les Brebis deviennent fort graſſes, le trop de graiſſe ſeroit un obſtacle à leur fécondité. Les Agneaux connoiſſent parfaitement leur mere & la vont têter ſans jamais ſe méprendre malgré le grand nombre de Brebis.

Engrais des Brebis & autres bêtes à laine. Il eſt de l'intérêt des perſonnes qui ont beaucoup de pâturages d'acheter vers le mois de Mars beaucoup de Moutons maigres qu'on met dans des pâtis: car ils s'engraiſſent dans l'eſpace de trois mois. De cette maniere on peut renouveller trois fois dans un an un troupeau plus ou moins conſidérable ſelon la quantité de pâtures qu'on a. On doit mettre dans une étable ſéparée les Moutons qu'on veut engraiſſer: vers le mois de Mai les mener paître dès la pointe du jour, obſervant que la roſée ſoit paſſée & les faire boire le plus ſouvent qu'on peut; les ramener à la Bergerie avant le fort de la chaleur, & les reconduire aux champs ſur les trois heures, & juſques au ſoir. Auſſitôt qu'ils ont pris graiſſe, on doit s'en défaire.

Si c'eſt l'Hyver qu'on veut les engraiſſer, on doit nourrir tant les Brebis que les Moutons, avec de l'avoine, du foin, des pelotes de farine d'orge ou avec des raves, des navets, du ſain-foin, & mettre un peu de ſel dans leur eau.

Les Brebis aiment les terres maigres & ſéches, elles y profitent bien mieux que dans les gras pâturages : leur chair s'étant nourrie de thim, de ſerpolet, en eſt plus délicate, la laine plus fine, la graiſſe, ſe ſuif d'une toute autre blancheur. Le profit tout net d'une Brebis va par an à un écu & au-delà : il eſt fondé pricipalement ſur la tonte de la laine; on en ſépare ce qui eſt au cœur : c'eſt le plus fin qu'on nomme *Prime*, ce qui en approche le plus ſe nomme *Seconde*, on appelle *Tierce* ce qui vient enſuite : tout ce qui eſt jaune, alteré, déchiré, eſt mis au rebut, & s'emploie à des laines groſſieres. Les troupeaux de Brebis ſont fort utiles pour donner des amandemens aux terres, en les faiſant parquer deſſus.

BREHIS. Animal de l'Iſle Madagaſcar, fort ſauvage & de la groſſeur d'une chévre. Le *Brehis* n'a qu'une corne ſur le front.

BRÊME. Poiſſon d'eau douce qui a les entrailles plus grandes que la Carpe, avec laquelle il a d'ailleurs beaucoup de reſſemblance. Sa chair eſt molle & graſſe. Il y a auſſi une Brême de mer.

BRETON. Eſpèce de coquilles blanches, qui ſert aux grottes & autres ouvrages de rocaille.

BRIGNOLE. Excellente eſpèce de prunes qui tirent leur nom de Brignole, Ville de Provence, d'où elles ſont envoyées ſéches.

BRIOINE. Plante commune dont la racine eſt émolliente & purgative. Elle purge ſurtout les humeurs. On diſtingue deux ſortes de Brioines; l'une qui porte des baies noirs, & l'autre qui en porte des rouges.

BRISTOL. Les Pierres de Briſtol, (c'eſt-à-dire, l'eſpèce de cryſtal qui ſe trouve dans des pierres, près de cette Ville) ſont auſſi tranſparentes que le cryſtal de roche. L'eau de Briſtol qui ſort d'une ſource minérale, dans le voiſinage de la même Ville, eſt la plus pure & la plus légere qu'on connoiſſe en Europe.

BROCATELLE. Marbre d'Andalouſie qu'on tire d'une ancienne carriere près de Tortoſe, & qui eſt

nuancé d'un grand nombre des plus belles couleurs. On donne le nom de *Brocatelle antique* à un ancien marbre de la même eſpèce; qui ſe tiroit près d'Andrinople.

BROCCILLAMINI. Mot corrompu par les Apothiquaires, de *Boli Armenici*, Bols d'Armenie, & qui ſignifie une terre rouge & viſqueuſe, dont les Médecins font pluſieurs uſages. On lui attribue les mêmes vertus qu'à la terre ſigillée, contre le venin. Les Peintres & les Potiers s'en ſervent auſſi, ceux-ci pour colorer leur poterie, les autres pour arracher l'or à leurs peintures.

BROCCOLI. Excellent chou verd d'Italie, qui n'eſt compoſé que d'une ſimple tige environnée de quelques feuilles, & qui ſe mange comme l'aſperge.

BROCHET. Long & gros poiſſon d'eau douce, qui a la tête maigre, grande, le muſeau long & fort ouvert, la bouche garnie de dents aiguës venimeuſes, les yeux d'un jaune d'or, le dos large & quarré, la queue courte : ſa chair eſt blanche & ferme, mais peu nourriſſante. Ce poiſſon ſe plaît dans la bourbe, il eſt extrêmement vorace, il pourſuit ſans ceſſe & mange les autres poiſſons. On le regarde comme le loup des eaux; on n'en doit mettre que dans les grands étangs, & avec prudence; car les Brochets dévorent tout ce qui eſt plus foible qu'eux, & il coûte plus qu'il ne vaut.

Pêche du Brochet. Il ſe prend à l'hameçon, qui a pour appas d'autres petits poiſſons: 2°. On le prend aux bricoles qu'on tend dans une eau courante, & une pierre dedans qui les faſſe aller au fond. 3°. Avec la ligne volante qu'on attache au bout d'une perche, & pour appas, on y met du goujon & autres petits poiſſons. On jette cette ligne le plus avant qu'on peut; on fait de temps en temps remuer cette ligne : ce mouvement réveille le poiſſon & l'attire. On peut encore dans un beau jour poſer au ſoleil un miroir & en faire aller la réflexion dans l'eau en un lieu où l'on ſçait qu'il y a des Brochets, & auſſi-tôt qu'il en vient à paroître entre deux eaux, on les tire au fuſil : ſi on

en tue quelqu'un, il ne manque pas de venir ſur l'eau; d'où on le retire avec quelque bâton long.

BROMOT. Plante qui reſſemble à l'avoine ſauvage, mais qui porte, au lieu d'épi, des barbes longues & rudes. Elle croît au bord des chemins. On lui attribue une vertu vulnéraire & déterſive.

BRUGNON *ou* BRIGNON. Fruit qui a quelque reſſemblance avec la pêche, mais qui meurit plus tard. Il a la peau plus fine & moins de duvet, & ne quitte point le noyau.

BRUIERE. Arbre dont on prétend que les fleurs & les feuilles guériſſent la piquûre des ſerpens. L'eau où l'on a fait cuire ſes feuilles, guérit, dit-on, de la pierre. La *Bruiere* a beaucoup de reſſemblance avec le Tamariſe.

BRUSE. Arbriſſeau dont les feuilles reſſemblent à celles du myrthe, excepté qu'elles ſont plus rudes & plus pointues, & qu'elles n'ont pas d'odeur. Il porte une graine rouge. Sa racine eſt employée aux uſages de la Médecine, ſurtout contre la pierre, qu'elle rompt & qu'elle diſſoût. La Bruſe, qu'on nomme auſſi *Petit Houx*, eſt un des cinq apéritifs majeurs.

BRUTIER. Oiſeau de proie, que quelques Naturaliſtes ne croient pas différent du Butor, & qui ne peut être dreſſé pour la chaſſe.

BRYON. Petite mouſſe qui croît ſur l'écorce des arbres, particuliérement ſur celle des Chênes.

BUBALE. Animal vanté par les Anciens, que pluſieurs Naturaliſtes prennent ſur ſa deſcription, pour la Vache de Barbarie.

BUFFLE. Animal fort commun en Afrique & dans d'autres pays. Il reſſemble au bœuf, excepté par les cornes, qui ſont plutôt larges que rondes. On l'apprivoiſe aſſez facilement, mais les Buffles ſauvages ſont fort dangereux. Pluſieurs Nations s'en ſervent pour le travail, & mangent ſa chair, quoique dure & coriace. On donne le nom de *Buffletin* aux jeunes Buffles & à leur peau préparée.

BUGLOSE. Herbe commune, dont les fleurs, les feuilles & la racine, ſervent aux uſages de la Méde-

cine. Elle eſt apéritive & cardiaque. Il y a une Bugloſe ſauvage, qui eſt bonne pour guérir la morſure des ſerpens, lorſqu'après l'avoir mâchée, on applique le marc ſur la plaie.

BUGRANE. Plante nommé vulgairement *Arrête-bœuf*, dont les feuilles reſſemblent à celles de la lentille.

BUIS. Eſpèce d'arbriſſeau d'un grand uſage dans les Jardins & les bordures des parterres, & auquel on fait prendre par la tonte, les compartimens qu'on ſouhaite: ſa fleur eſt verte & ſon fruit rouge, ſon bois eſt jaune & dur: on en fait beaucoup de petits ouvrages, commes des peignes, des toupies, des manches, &c. Le Buis vient dans toutes ſortes de terres & d'expoſitions, mais l'ombre lui eſt plus favorable: il vient de pluſieurs manieres, 1°. de plants enracinés dont on fait des pépinieres; 2°. de boutures, & on coupe pour cela des brins de vieux pieds, on les tond par le bout, on les met de côté dans des rigoles de terre à l'ombre & labourées, & on les arroſe ſur le champ; 3°. de graine que l'on ſeme au mois d'Octobre dans une terre labourée, & quand il eſt aſſez fort on le tranſplante.

Pour planter du Buis à former un parterre, on doit auparavant tracer le deſſein, défoncer d'un pied & demi de fond les quarrés du parterre; planter les piquets de niveau, avec un cordeau bien tiré qui porte ſur la tête des deux niveaux, & applanir le terrein. Enſuite on enfonce le plantoir environ d'un demi-pied, en ſuivant toujours le deſſein, & en le tirant on y enfonce les racines du Buis, dont on a coupé un peu du chevelu juſqu'au collet, & en les maniant on lui fait prendre la forme & le contour qu'il doit avoir. On ne doit tondre le Buis qu'à la deuxiéme année qu'il eſt planté, & enſuite tous les ans au mois de Mai: lorſque les Buis ſont plantés, on ſable le parterre de ſable jaune ou rouge, comme on veut.

Le Buis ſe multiplie auſſi de racines: il croît par touffes baſſes; on le taille à la mi-Mai: ſon bois ſert

aux Ébeniſtes, aux Graveurs, &c. parce qu'il eſt dur & uni.

BUISSON-ARDENT *ou* PYRACANTE. Arbriſſeau qui conſerve toujours ſa verdure. Il produit des fleurs blanches au mois de Mai, & un fruit rouge qui reſte à l'Hyver.

BULBE. Nom qu'on donne généralement aux oignons des plantes, mais qui ſignifie particuliérement une ſorte d'oignon, ſur la nature duquel on ne s'accorde point aujourd'hui, quoique les Anciens en aient parlé. On appelle *Plantes bulbeuſes*, celles qui ont des racines fibreuſes avec des oignons.

BUNETTE. Eſpèce de Moineau qui fait ſon nid dans les haies. Son plumage eſt gris, & ſa groſſeur un peu moindre que celle de la Fauvette. On remarque que ſon nid n'eſt jamais qu'à la hauteur d'un homme de taille médiocre.

BUPHTHALME. Plante, dont le nom ſignifie Œil de Bœuf, & lui vient de ſa fleur, qui eſt faite en maniere d'œil. Ses feuilles reſſemblent au Fenouil. Quelques-uns l'appellent *Cacle*. On la vante pour la jauniſſe, ſur-tout priſe en breuvage au ſortir du bain.

BUPLEURE. Plante qui reſſemble à l'oreille d'un liévre, & dont la ſemence eſt bonne pour la morſure des ſerpens. Sa feuille a des vertus contre la pierre.

BUPRESTE. Eſpèce de mouche cantharide, qui eſt fort dangereuſe pour les animaux qui l'avallent en paiſſant. Elle leur fait enfler le ventre, arrête l'urine & cauſe la mort.

BURGANDINE. Belle nacre, plus précieuſe que les nacres de perle, qui n'eſt que l'écaille d'une eſpèce de limaçon nommé *Burgan*. Elle eſt commune autour des Antilles, & l'on en diſtingue de pluſieurs ſortes, dont la plus eſtimée eſt celle qui eſt colorée de verd au-deſſus de la nacre.

BUSE *ou* BOUBI. Gros oiſeau de proie, fort lent & fort ſtupide, qu'il eſt impoſſible de dreſſer pour la chaſſe. Sa couleur eſt noirâtre. Il fait la guerre aux garennes, aux baſſe-cours & aux étangs.

BUTOR. Oiſeau fort gros, mais lent, & facile à tuer. Sa chair eſt excellente, quand elle eſt graſſe. Son plumage eſt rouané & marqueté de brun, mais pâle autour du cou & marqueté de noir. Son bec eſt long d'environ quatre doigts & fort pointu, ſon cou long d'un pied & demi, & ſes jambes d'environ deux pieds.

BYARIS. Eſpèce de Baleine, que d'autres nomment Cachelot, & qu'on croit le mâle des Baleines. Ce qu'on appelle Blanc de Baleine eſt fait de la cervelle du Byaris.

C

CABARET *ou* OREILLE D'HOMME. Eſt une petite plante baſſe, qui croît aux lieux ombrageux. Sa feuille qui eſt luiſante, eſt d'une forme approchante de l'Oreille d'Homme; ce qui la fait appeller par quelques-uns, Oreille d'Homme. La racine, qui ſert en Médecine, & qu'on nous apporte ſéche du Dauphiné, du Languedoc, de l'Auvergne & même du Levant, doit être choiſie belle, récemment ſéchée, bien nourrie, entiere, groſſe comme une plume à écrire des plus menues, nettoyée de ſes fibres; griſe, d'une odeur pénétrante & aſſez agréable, d'un goût âcre & un peu amer; on la ceuille au Printemps: on ſe ſert auſſi de ſes feuilles. Le Cabaret purge violemment par haut & quelquefois par bas, la pituite groſſiere avec la bile. Il eſt chaud, deſſicatif & diurétique; il léve les obſtructions de la rate, du foie & de la véſicule du fiel: il convient à la goutte, à l'hydropiſie, à la jauniſſe, aux fiévres tierce & quarte. La priſe de cette racine eſt de demi-dragme à une dragme en ſubſtance, & d'une dragme à trois en infuſion. Les feuilles ſe donnent depuis ſix juſqu'à neuf en infuſion ou en décoction, dont on fait l'expreſſion. Une dragme de la racine de Cabaret en poudre ſuffit pour faire vomir & pour purger par bas: on en donne dans la fiévre quarte, dont la cure dépend du vomiſſement. Il faut remarquer que cette poudre opère diverſement, ſuivant la diverſité de ſa préparation. Plus elle eſt ſubtile & déliée, plus elle pouſſe efficacement le flux menſtrual & l'urine, & mieux elle fait vomir; plus elle eſt groſſiere, moins elle ſouléve l'eſtomac, & n'agit que par les ſelles. La décoction de la racine ſe prépare dans du vin & dans de l'eau ſimple; dans du vin, elle eſt émétique & purgative; & dans de l'eau, c'eſt un puiſſant diurétique pour guérir les

maladies chroniques & les fiévres intermittentes invétérées. On doit l'invention de cette décoction à Vanhelmont, comme Zuvelpher le confirme dans ſa Pharmacopée Royale. Il faut que le Cabaret bouille dans l'eau, & alors la décoction eſt éprouvée contre les ſchirres des viſcères, qu'elle atténue, réſout & diſſipe, ſpécialement les tumeurs de la rate. On prend trois, quatre ou cinq feuilles de Cabaret, ſuivant les circonſtances; on les pile, puis on les met dans du vin blanc durant la nuit, dont on boit trois ou quatre onces pour vomir; ſpécialement au commencement des fiévres intermittentes.

CABLIAU. Excellent poiſſon des mers du Nord, qui ſe prend auſſi à l'embouchure des rivieres, & que pluſieurs confondent avec la morue fraîche, parce qu'il lui reſſemble beaucoup par la figure; mais d'autres le croient d'une eſpèce différente.

CABOCHON. Nom qu'on donne aux pierres précieuſes, ſur-tout aux rubis, lorſqu'étant encore dans la forme, où elles ont été trouvées, on n'a fait que les polir, ſans leur avoir donné aucune autre figure.

CABUIE. Herbe de quelques parties méridionales de l'Amérique, dont les ſauvages font des cordes, & du fil ſi fort, qu'il coupe le fer comme une ſcie. Les feuilles de la *Cabuie* reſſemblent au chardon.

CACALIE. Plante dont la fleur reſſemble à celle de l'Olivier. On la prend pour le *Cancanum* de Galien. Mais eſt elle fort rare.

CACAO. Fruit d'un arbre, que nos Voyageurs appellent *Cacaoyer*. C'eſt une eſpèce de noix de la groſſeur ordinaire d'une amande, qui croiſſent dans une gouſſe au nombre de dix ou douze, de couleur violette, & deſquelles on tire une ſubſtance fort tendre, dont on compoſe le chocolat. Les Cacaoyers produiſent ordinairement deux fois l'année. Ils ſont de la hauteur d'un cériſier, & lui reſſemblent d'ailleurs par la figure. Le commerce du Cacao eſt fort conſidérable. Dans quelques endroits de l'Amérique Eſpagnole, le Cacao tient lieu de monnoie. Les *Cacaoyeres* ſont des lieux plantés de Cacaoyers.

agréable à l'odorat : car s'il noircit, le volatil, c'eſt-à-dire, les eſprits les plus fins, en eſt perdu. Le Caffé nouvellement broyé a toujours plus de vertu, & jetté dans l'eau bouillante, il perd moins de ſes parties volatiles que quand il eſt mis d'abord dans l'eau froide. Lorſque le bouillonnement ſouleve la poudre du Caffé, on la fait rentrer, & on la précipite en la tournant quelque temps avec la cuilliere: ce mouvement empêche qu'il ne répande & en perfectionne la qualité.

Le Caffé fortifie l'eſtomac & le cerveau, il hâte la digeſtion, appaiſe la douleur de tête, il rabbat les vapeurs, donne de la gaieté, empêche l'aſſoupiſſement après le repas, excite les urines, & les mois aux femmes, & reſſere un peu le ventre. L'uſage fréquent en eſt mauvais pour les perſonnes qui ont la poitrine délicate, celles d'un tempérament vif & qui dorment peu, parce qu'il amaigrit, & empêche de dormir.

CAHIMITIER. Arbre de l'Amérique qui porte un fruit d'environ trois pouces de diamétre, verd & mêlé de taches rouges & jaunes, ſi ſain & ſi rafraîchiſſant qu'on le donne aux Malades.

CAILLE. Petit oiſeau de paſſage, grivelé : le mâle a le cou, le dos, la queue & les aîles preſque noires & le bec noir : la femelle a le dos & les aîles jaunâtres, l'eſtomac preſque blanc : elles viennent au Printemps par bandes, & s'en retournent en Septembre, elles ne partent jamais par le vent du Midi.

La chaſſe des Cailles ſe fait depuis le mois d'Avril juſqu'en Septembre le matin & le ſoir. On ſe ſert d'un filet qui eſt de couleur verte, & qu'on appelle *ſur-herbe*, on l'étend ſur le bled verd : pour les attirer, on ſe ſert de trois reclins ou chanterelles, gros, médiocre & petit, ſelon que les Cailles ſont plus ou moins éloignées. Le Chaſſeur doit attendre qu'elles chantent, & alors il leur répond avec le reclin. On peut les chaſſer auſſi pendant le jour avec un filet appellé *tramaille*, compoſé d'une douzaine de petits bâtons au milieu deſquels on en plante un de la hau-

teur d'une épée. Le Chaſſeur ſe tient à quatre pas du filet & à droite du bâton : lorſque la Caille ceſſe de chanter, il répond avec le petit reclin, ce qui attire les autres au milieu de la tramaille : le Chaſſeur doit avoir le dos au vent. On les chaſſe au fuſil avec un chien & un reclin.

Maniere de les prendre à la tiraſſe avec un chien couchant. Cette chaſſe ſe fait dans les chaumes après la récolte, dans les mois d'Août & de Septembre, après le coucher du ſoleil : il faut deux perſonnes. Quand vous êtes arrivé ſur le lieu, remarquez le vent afin de faire chaſſer votre chien le nez dedans : animez-le pour le faire guêter doucement en lui diſant *tout beau* : ſuivez-le, & auſſi-tôt qu'il eſt arrêté, allez avec votre compagnon à quinze pas devant ſon nez, en faiſant un petit circuit : déployez vîte votre tiraſſe ; prenez chacun un des bouts de la corde, étendez-la, tenez-la ferme ; avancez vers le nez du chien, & couvrez le preſque de votre filet : faites quelque bruit, la Caille veut porter & ſe trouve priſe : empêchez-la, & continuez votre chaſſe.

La Caille eſt fort nourriſſante & d'un bon ſuc lorſqu'elle eſt jeune & graſſe : elle excite l'appétit ; on en doit uſer avec modération.

CAILLOT-ROSAT. Eſpèce de poires, qui ſe nomme auſſi *Poire d'eau-Roſe*, d'aſſez bon goût, mais fort pierreuſe.

CAJOU. Pomme du Bréſil, dont on vante le goût & les vertus ſtomachiques. L'arbre, qui la porte, eſt de la forme du Grenadier. On en tire une gomme utile pour les Peintres, & ſon écorce ſert pour la teinture du coton. Entre la fleur & le fruit, il produit une féve qui eſt bonne auſſi à manger, & qui paſſe pour un ſpécifique contre les dartres.

CALABA. Arbre gommeux des Indes, qui rend une ſorte de bon maſtic. Ses fleurs ſont en forme de roſe.

CALAF. Arbre d'Égypte, qui reſſemble au Saule, & dont les fleurs, qui ſont blanches & odoriféran-

tes, rendent une eau nommée *Machalaf*, dont on vante la vertu contre toutes ſortes de vernis.

CALAMENT. Plante aromatique, commune dans les pays chauds, dont la fleur reſſemble à celle du romarin. On attribue de grandes vertus à ſes fleurs & à ſes feuilles, pour les rétentions d'urine, pour les maux de tête & de rate, pour la goutte & les fluxions, contre les vers, &c. Il y a une autre ſorte de *Calament*, qui s'appelle *Calament commun*, & qui a auſſi ſes propriétés.

CALAMINE. Pierre ou foſſile bitumeux, qui ſe nomme auſſi *Cadmie*, & qui donne une teinture jaune au cuivre rouge. On l'emploie ſurtout dans l'alliage des métaux dont ſe fait le bronze. La *Calamine* ſe trouve près des mines de plomb. On en fait d'artificielle & de pluſieurs ſortes, dont celles qui ſe nomment *Compholix* & *Spode* ſont le plus en uſage. Les Chirurgiens emploient la *Calamine*, à l'extérieur, pour deſſécher les ulcères.

CALENDRE. Eſpèce d'alouette ſans crête, elle eſt plus groſſe que les autres, & elle a une grande étendue de voix. Les meilleures ſont celles qu'on a priſes fort jeunes & qui ſont du mois d'Août; elles contrefont les oiſeaux qu'on met auprès d'elles; on connoît le mâle à la tête & au bec, qu'il a plus gros que les femelles. On donne auſſi le nom de *Calendre* à un petit inſecte qui ronge le bled. *Voyez* CHARENSON.

CALCAMAR. Oiſeau marin, qui ne ſe ſert point de ſes aîles pour voler, mais qui nâge avec beaucoup de vîteſſe. Sa groſſeur eſt celle d'un pigeon. Les côtes du Bréſil en ſont couvertes.

CALEBASSE. Fruit du Calebaſſier, arbre fort commun en Afrique & aux Indes. L'arbre reſſemble aſſez à nos gros Pommiers; & ſes feuilles, qui ont la forme d'une langue de chien, ſortent de la branche ſans queue. Les Calebaſſes ſont de différentes grandeurs; quelques-unes ſurpaſſent nos plus groſſes citrouilles. L'écorce eſt épaiſſe & devient dure en ſéchant. Les Indiens, après l'avoir vuidée de ſa poulpe, en font des bouteilles, des plats, des écuelles & toutes ſortes de vaiſſeaux pour

leurs uſages domeſtiques. Cette poulpe eſt d'une qualité ſi froide, qu'il n'y a point de meilleur reméde pour la brûlure & pour les coups de ſoleil.

CALEMARE. Poiſſon qui reſſemble à la Séche, & qui jette comme elle une encre fort noire. Mais il a la chair plus molle.

CALESIAM. Grand arbre du Malabar dont le bois eſt de couleur purpurine. On en fait des poignées de ſabre, & des manches pour toutes ſortes d'inſtrumens. Son écorce eſt employée dans la Médecine.

CALIETTE. Eſpèce de champignon jaune qui vient au pied du genievre.

CALLEVILLE. Nom d'une pomme fort eſtimée, dont la chair eſt tachetée de rouge.

CALOT. Poire que d'autres appellent Donville, & qui ſe conſerve juſqu'au mois de Mai. Elle ſe mange cuite.

CAMARAMIRA. Célebre plante du Breſil dont la fleur qui eſt jaune, s'ouvre pendant toute l'année à onze heures du matin, demeure ouverte juſqu'à deux heures après midi, & ſe ferme pour le reſte du temps.

CAMÉADE. Plante nommée autrement *Poivre des montagnes*, parce que ſa graine, après avoir été verte & rouge, devient noire en ſéchant.

CAMÉLEON. Petit animal qui étoit impur, ſuivant la Loi de Moïſe. Il reſſemble au lézard; mais il a la tête plus groſſe & plus longue; quatre pieds, dont chacun a trois doigts, une longue queue platte, le muſeau long en pointe obtuſe, le dos aigu, la peau hériſſée comme une ſcie depuis le dos juſqu'à la derniere jointure de la queue, avec une eſpèce de crête ſur la tête ſans oreilles. L'opinion qu'il vit d'air, eſt une erreur. Il ſe nourrit de mouches & de petits inſectes. A l'égard de ſa couleur, elle paroît varier continuellement, comme celle du pigeon, ſelon la réflexion des rayons du ſoleil & la ſituation où il eſt, par rapport à ceux qui le regardent.

CAMÉLÉOPARD. Animal de l'Abiſſinie qui reſſemble au chameau par la tête & le cou, & au léo-

pard

pard par les taches dont il eſt marqueté, quoiqu'elles ſoient blanches & le fond rouſſâtre. C'eſt de cette double reſſemblance qu'il tire ſon nom. Il eſt plus haut, mais moins gros que l'éléphant.

CAMELINE. Plante annuelle qui ſe cultive en Flandres & dans pluſieurs endroits de France, où l'on tire de ſa ſemence une huile qui ſert à brûler, & même à la préparation des alimens.

CAMOMILLE. Plante laxative, qui entre dans la plûpart des lavemens. Sa fleur eſt jaune, mais environnée de feuilles blanches. On en diſtingue deux autres ſortes, toutes deux jaunes, mais l'une environnée auſſi de feuilles jaunes, & l'autre de feuilles rouges. Elles ſont moins connues que la premiere.

CAMPANE. Fleur d'une eſpèce de Narciſſe ſauvage, de couleur jaune, qui contient beaucoup d'huile.

CAMPANELLE. Petite fleur de diverſes couleurs qui tire ce nom de ſa forme de cloche.

CAMPANINI. Nom d'une ſorte de marbre qui réſonne comme une cloche quand on le travaille. Il ſe trouve dans les montagnes de Carare, & ſes couleurs ſont variées.

CAMPANULLE. Plante dont les fleurs reſſemblent auſſi à des clochettes, & dont on diſtingue pluſieurs eſpèces. Les *Raiponces* en ſont une.

CAMPECHE. Le bois de Campeche tire ce nom d'une Baye de l'Amérique d'où on le tire. Il ſert à la teinture. Quoiqu'il ſoit d'abord rouge, il devient bientôt noir, & teint ſi fortement l'eau de cette derniere couleur, qu'on peut s'en ſervir au lieu d'encre. Il eſt peſant. Il brûle bien, & donne une flamme claire.

CAMPHRE. Gomme ou réſine blanche, brillante, tranſparente, odoriférante & volatile, qui diſtille d'un arbre de l'Iſle de Borneo, dans les parties montagneuſes. C'eſt du moins le meilleur, car il en vient auſſi de la Chine. Son arbre reſſemble au noyer. On en fait de grands coffres. Le Camphre a pluſieurs propriétés utiles, telles que d'être diuretique & céphali-

que ; mais il eſt dangereux pour les femmes groſſes & pour les eſtomacs foibles.

CANADE. Oiſeau de l'Amérique qui paſſe pour le plus bel oiſeau du monde. Il a le ventre & les aîles de couleur d'or, le dos & la moitié des aîles bleu céleſte, la queue & les groſſes ailes des plumes mêlées d'incarnat étincellant, diverſifié de bleu, avec un noir luiſant ſur le dos. Sa tête eſt couverte d'un duvet brun, marqueté de verd, de jaune & de bleu pâle. Ses yeux ſont revêtus de blanc; & la prunelle, qui eſt jaune & rouge, reſſemble à un rubis enchaſſé dans de l'or. Il eſt couronné d'une houpe d'un vermillon éclatant, environnée d'autres petites plumes couleur de perle.

CANARD. Eſt un oiſeau aquatique dont la Canne eſt la femelle. Les Canards ſauvages gardent toujours la même couleur; mais les privés ſont de pluſieurs façons: les mâles ſont plus gros que les femelles; ils ont toujours quelque plume au-deſſus du croupion qui eſt retrouſſée en rond: la femelle eſt griſe & n'a pas des couleurs ſi vives ni ſi belles que le mâle.

Les Canards ſe nourriſſent de racines, de plantes aquatiques & de vers dans les eaux ou prés.

Le Canard domeſtique qu'on nourrit près des moulins & qu'on appelle Barbotier, n'eſt pas ſi eſtimé que le Canard ſauvage.

Les Canards ſauvages volent en troupe l'hiver ſur les étangs, & ſentent la poudre de fort loin. La chair des uns & des autres eſt humide & viſqueuſe; ils ſont meilleurs au goût que les domeſtiques, & il n'y a cependant que l'eſtomac qui en eſt bon, on le coupe en petites tranches longues.

Pour en prendre à plaiſir pendant l'obcurité de la nuit, on ſe met dans un petit bateau & ſur une riviere qui coule lentement: on a une lanterne, ou bien un pot à feu à trois lumignons qui forment un feu pâle. Tandis que le feu brille, les Canards viennent vers le bateau & paroiſſent tous blancs quand on en eſt proche, on a un filet en tramail au bout d'une perche,

dont on les enveloppe, & on les tire à ſoi par ce moyen.

Autre maniere de les prendre. On choiſit un endroit où il n'y a pas plus d'un pied & demi d'eau: on jette pluſieurs fois du grain dans le lieu où ils vont le plus ſouvent: on y tend beaucoup de lacets de crin de cheval, c'eſt-à-dire, qu'on en met de deux en deux ou de trois en trois, & on les attache à un piquet que l'on plante aſſez avant dans la terre pour que le bout du piquet & les lacets ſoient cachés dans l'eau. On jette du grain ſous ces lacets, & ſoir & matin on va retirer ceux qui ſont pris; on les tire au fuſil en ſe déguiſant en la forme & la couleur d'une vache.

Les Cannes ſe plaiſent plus ſur l'eau que ſur terre, & on ne peut en élever, ſi on n'a pas de l'eau auprès de ſon manoir: les plus groſſes ſont les meilleures, leurs œufs & leur chair ſont meilleurs que ceux d'oie. On doit les élever comme les autres volailles, leur donner à manger ſoir & matin & aux mêmes lieux: elles ſont carnacieres; elles ne manquent pas de graiſſe quand elles ſont bien nourries; elles aiment fort tout ce qui approche du charnage. On donne un Canard à huit ou dix Cannes; c'eſt un profit de faire couver beaucoup de Cannes: elles pondent de ſuite depuis Mars juſqu'à la fin de Mai. Celles qui viennent des premieres couvées ſont les meilleures: une Canne ne couve que ſix œufs; les Cannetons ſont trente-un jours à éclore: on a pour eux les mêmes ſoins que pour les pouſſins: on leur donne de l'orge, du gland, des herbes hachées menu, de petits poiſſons. La chair du Canard eſt de fort bon goût: la chair de l'eſtomac, les éguillettes & le foie en ſont les parties les plus délicates.

La vente des Canards eſt d'un bon profit depuis la fin de Septembre juſqu'au mois de Mars.

La chair du Canard eſt fort nourriſſante, mais celle du Canard domeſtique eſt difficile à digérer: la meilleure eſt celle de ceux qui ſont jeunes, tendres & gras.

CANCAME. Eſpèce de gomme ancienne qui avoit quelque reſſemblance avec la myrrhe, & qui ſervoit

à parfumer les habits. Comme elle n'eſt plus connue, quelques-uns croient que c'eſt le Benjoin.

CANCELLE. Petite eſpèce de Cancre marin, qui reſſemble à l'araignée, & qu'on appelle auſſi *Branchue*, parce qu'il a des deux côtés pluſieurs pieds en forme de branches. Cet animal ſe loge dans les poiſſons à coquille. On prétend qu'il eſt dangereux.

CANCRE. Poiſſon d'eau douce & de mer, qui a le corps rond & couvert d'une écaille aſſez dure, avec deux bras & quatre pieds de chaque côté. Il eſt fort commun en Italie, ſous pluſieurs autres noms. On prétend que la cendre du Cancre d'eau douce, eſt un ſpécifique pour la rage.

CANDIOTTE. Nom d'nne belle Anémone à peluche, dont les grandes feuilles ſont d'un gris blanchâtre, ſur un fond incarnat. La peluche eſt incarnat, bordée de feuille morte verdâtre.

CANDOU. Arbre des Iſles Maldives, dont le bois a la propriété de produire du feu en le frottant contre d'autre bois de la même eſpèce, quoiqu'il ſoit fort leger & fort mou. Il ne porte aucun fruit.

CANEPETIERE. Oiſeau terreſtre, qui reſſemble à l'Outarde, quoique moins gros, & dont la chair eſt fort bonne.

CANICA. Eſpèce de Cannelle ſauvage d'Amérique, qu'on emploie dans la Médecine, mais dont le goût approche plus de celui du clou de Girofle, que de la vraie Canelle.

CANIDE. Eſpèce de Perroquet des Antilles, dont le plumage eſt d'une beauté admirable par le mêlange des plus belles couleurs. Sa groſſeur eſt celle d'un Faiſan.

CANIRAM. Grand arbre du Malabar, que deux hommes peuvent à peine embraſſer. Sa racine & ſon écorce ſont employées dans la Médecine, contre les fièvre, les diarrhées, les dyſſenteries, &c.

CANNE. Eſpèce de roſeau des Indes, de conſiſtance de bois, quoique fort poreux, qui ſert de bâton pour marcher & s'appuyer. Il y en a qui ſe vendent très-cher. On appelle auſſi *Canne* la plante

qui produit le ſucre. Elle a ſept ou huit pieds de hauteur; & les feuilles dont elle eſt entourrée, ſont longues, étroites & cannelées. La *Canne odorante* ou *aromatique*, eſt une autre plante qui croît aux Indes, & qui a diverſes propriétés médicales.

CANNEBERGE. Plante marécageuſe dont les fleurs ſont purpurines. Sa ſemence, ou ſon fruit qui eſt rond & renfermé dans quatre petites loges, eſt d'un goût qui tire ſur l'aigre, & qui devient fort agréable lorſqu'il eſt revêtu de ſucre.

CANNELLE. Écorce d'un arbre des Indes Orientales, que la terre produit ſans culture, ſurtout dans l'Iſle de Ceylan. Cet arbre eſt de la forme de l'oranger, mais ſes feuilles reſſemblent plutôt à celles du *Laurier-ceriſier*. Son bois n'a point d'odeur ni de goût, & toute ſa vertu conſiſte dans ſon écorce. On trouve dans pluſieurs régions d'Afrique, & dans les Indes Occidentales, une autre eſpèce de Cannelle qui eſt auſſi l'écorce d'un arbre, mais peu comparable à celle d'Orient, quoiqu'elle ait quelque choſe de ſon odeur & de ſon goût. La Cannelle échauffe & deſſéche.

CANTARELS. Eſpèce de Vers qu'on appelle auſſi Vers de Mai, & qui étant macerés dans l'huile, paſſent pour avoir la même vertu que l'huile de Scorpion.

CANTHARIDES. Inſecte venimeux, d'un verd luiſant, avec des aîles & des pieds comme les mouches. Elles ont des qualités ſi corroſives, qu'on s'en ſert au lieu de veſicatoire, & que, priſes intérieurement, elles rendent l'urine ſanglante. La maniere de les tuer, pour les rendre utiles, eſt de les mettre au deſſus d'un fort vinaigre qu'on fait bouillir & dont la vapeur les étouffe, après quoi on les fait ſécher.

CAOBÉTINGUE. Herbe vulnéraire du Breſil qui a de grandes vertus pour conſolider les plaies. On ſe ſert pour cela de ſa racine & de ſes feuilles pilées enſemble.

CAPENDU. Nom d'une fort bonne poire qui a le corps long & la queue courte. Il y a auſſi une pomme de ce nom, qui reſſemble à la reinette.

CAPILLAIRE. Plante qui vient dans les lieux ſecs & pierreux, à l'ombre & ſur les murs. Ses feuilles ſont rangées le long d'une côte déliée & ferme : elles ſont petites, rondes, d'un verd plus ou moins foncé. Celui qui vient ſur les rochers eſt d'un verd terne, c'eſt le meilleur ; il eſt pectoral & rafraîchiſſant. Le ſirop qu'on en fait eſt d'un grand uſage dans les rhumes : celui, dit de Montpellier, eſt le plus renommé. Voici la maniere de le faire.

Choiſiſſez du meilleur Capillaire : mettez-le dans une poële à confiture : faites-le bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit tombé de lui-même au fond de l'eau, & ſans y avoir touché. Paſſez cette infuſion par un tamis : laiſſez bien égoutter le Capillaire, puis nettoyez la poële : mettez-la ſur le feu après y avoir mis la quantité de ſucre ou de caſſonade néceſſaire & l'eau qui aura ſervi à l'infuſion : remuez le ſucre juſqu'à ce qu'il ſoit fondu. Caſſez des œufs, mettez les blancs dans l'eau fraîche, battez-les bien avec des branches d'oſier ſans écorce pour les faire mouſſer. Quand le ſucre & l'eau bouilliront, jettez une partie de vos blancs ; & quand l'écume montera & s'attachera aux blancs, écumez le ſirop, puis remettez des blancs : le tout juſqu'à ce que le ſirop ſoit clarifié ; laiſſez le bouillir juſqu'à ce qu'il commence à s'épaiſſir : goûtez-le, & le ſirop étant fait, paſſez-le par le tamis : laiſſez-le refroidir & mettez-le en bouteille.

Voici la recette : par exemple, pour trois pintes & chopine, il faut deux onces de Capillaire, quatre pintes d'eau, ſix livre de ſucre ou caſſonade ; trois œufs ſi c'eſt du ſucre ; ſix, ſi c'eſt de la caſſonade.

CAPIVERD. Animal amphibie, à quatre pieds, qui a le corps d'un cochon & la tête d'un liévre, ſans aucune eſpèce de queue, & qui ſe tient preſque toujours ſur ſon derriere. Il eſt commun au Bréſil, où il quitte la mer pendant la nuit pour ſe nourrir de fruits & de légumes. On mange ſa chair.

CAPLAN. Petit poiſſon dont on fait des amorces pour prendre les morues à la ligne. De-là le nom de

Caplaniers qu'on donne à ceux qui vont à la pêche de la morue.

CAPOLIN. Arbre du Mexique, dont les feuilles reſſemblent à celles de l'amandier, & qui produit un fruit ſemblable à nos cériſes.

CAPRES. Qu'on emploie dans les ragoûts & dans les ſalades. Les Câpres ſont des boutons d'un petit arbuſte qu'on éleve en ces climats dans des niches faites exprès à des murailles bien expoſées : on les remplit de terre pour la nourriture du pied ; & tous les ans au printemps on en taille les branches, & on confit les boutons au vinaigre : on en met dans un pot avec quelques poignées de ſel : on y ajoûte du poivre concaſſé, quelques clous de girofle, du vinaigre par-deſſus & de l'eau, c'eſt-à-dire, une pinte d'eau ſur deux pintes de vinaigre, de façon que les Câpres baignent dedans.

CAPRES CAPUCINES. Boutons à fleur de la plante de ce nom, que l'on prend avant qu'ils s'épanouiſſent, & on les confit au vinaigre : elles ſervent de garniture aux ſalades d'hiver.

CAPRIER. Arbriſſeau qui produit les Câpres : c'eſt plutôt une plante épineuſe qui s'étend en rond. Ses feuilles ſont rondes ; ſon fruit eſt comme une olive : il en naît une fleur blanche, qui, étant tombée, laiſſe un petit gland où ſont de petits grains rouges ; on cueille ordinairement les boutons de la fleur, & on les confit au vinaigre pour les manger en ſalade, ou pour s'en ſervir dans les ſauſſes.

CAPUCINE. Plante dont les fleurs ſont jaunes veinées de rouge : on la ſeme au printemps ſur couche ; on la replante au pied d'un mur expoſé au midi. On doit lui donner un appui pour ſoutenir les montans, l'arroſer en été : on en fait des paliſſades. Les fleurs ſervent à garnir les ſalades ; les boutons de ces fleurs s'appellent Câpres : on les fait confire au vinaigre avant qu'ils viennent à s'épanouir.

CARABÉ. Sorte d'ambre blanc, qui ſert, avec d'autres ingrédiens, à la compoſition du vernis de la Chine. Les Médecins l'employent auſſi.

CARAGNE. Réſine aromatique & fort claire; qui vient des Indes Occidentales, & qui eſt un Calmant pour toutes les douleurs du corps.

CARAGUATA. Chardon du Bréſil, dont le fruit fait avorter les femmes groſſes. Porté crû à la bouche, il écorche les lévres; mais n'y fait aucune impreſſion lorſqu'il eſt cuit. On en diſtingue un autre dont les feuilles ſervent à faire des rets pour la pêche.

CARAGUE. Eſpèce de Renard du Bréſil, plus petit que le nôtre. On raconte qu'il a ſous le ventre un ſac où ils porte ſes petits, juſqu'à ce qu'ils ſoient en état de marcher & de manger ſeuls.

CARANGUE. Poiſſon des Antilles d'un excellent goût. Il eſt plat, & ſes deux yeux ſont aux deux côtés de ſa tête. Sa longueur eſt entre deux & trois pieds, ſa largeur d'un pied & demi, & ſon épaiſſeur de ſix pouces.

CARCAPULE. Ceriſe de l'Iſle de Java. L'arbre & le fruit ont la forme des nôtres; mais il y a plus de variété dans la couleur du fruit, qui eſt blanc, rouge, brun, orangé, nacarat, &c.

CARDAMOME. Plante aromatique des Indes qui produit dans de petites gouſſes, une eſpèce de poivre qu'on a nommé auſſi *graine de Paradis*. On diſtingue trois ſortes de Cardamomes, le grand, le moyen & le petit. Le dernier paſſe pour le meilleur. Ses grandes vertus le font entrer dans la compoſition de la Thériaque & du Mithridat.

CARDONS D'ESPAGNE. Herbe potagere. Elle ſe multiplie de graine, laquelle eſt de la groſſeur d'un grain de froment: on la ſeme depuis la mi-Avril juſqu'à la mi-Mai, en pleine terre bien meuble, dans de petites foſſes de ſix pouces de profondeur, & larges d'un bon pied, dans chacune deſquelles on en met; & quand elles ſont levées, on n'y en laiſſe que deux ou trois. On peut les ſemer auſſi ſur couches: en ce cas, les planches doivent être de quatre pieds de large, & de bonne terre bien labourée: lorſqu'on les tranſplante, on les met dans des trous profonds & larges d'un pied. On doit arroſer les Cardons avec ſoin,

& les labourer deux ou trois fois l'an. Lorſqu'ils ſont bien hauts, on les lie avec de la paille, & on les butte d'un pied de terre.

CARET. Petite eſpèce de Tortues, dont l'écaille paſſe pour la plus fine & la plus précieuſe. Le Caret differe auſſi des autres Tortues, en ce qu'elle dépoſe ſes œufs dans un gravier mêlé de cailloux, au lieu de les mettre dans le ſable. On en tire une huile excellente pour les humeurs froides & pour fortifier les nerfs.

CARIBOU. Animal ſauvage du Canada, qui eſt une eſpèce d'Orignal, mais qui n'a pas le bois ſi puiſſant, & dont le poil eſt preſque tout blanc. Sa chair eſt excellente.

CARLINE. Plante qui jette au milieu de ſes feuilles, & ſans tige, une ſorte de pomme épineuſe. Ses fleurs qui ſont incarnates, & ſa racine paſſant pour un excellent vermifuge, & même pour un antidote contre les venins. On prétend qu'elle ſervoit à Charlemagne, pour chaſſer la peſte de ſon camp, & qu'elle tire ſon nom de celui de ce Prince.

CAROBE. Arbre de l'Amérique, auquel on attribue d'excellentes propriétés pour la guériſon de la vérole. Ses feuilles ſeules, dit-on, mâchées & appliquées ſur les puſtules, ne manquent point de les faire diſparoître. L'Iſle de Chypre produit une eſpèce de féves, qu'on nomme *Carobes*.

CAROPHYLOIDE. Pierre figurée qui repréſente le clou de girofle. Elle a plus proprement la forme d'une cloche, avec une étoile à pluſieurs rayons au deſſus.

CAROTTE. Plante potagere, fort en uſage dans les Cuiſines. Il y en a de blanches longues, de blanches rondes, de jaune longues ou rondes. Les jaunes ſont les meilleures; elles ne viennent que de graine. On les ſéme ſur planches au mois d'Avril: quand elles ſont levées, on doit les ſarcler avec ſoin, & les éclaircir ſi elles ſont trop drues. Pour les faire groſſir, on en coupe les montans à un demi-pied de terre, vers la mi-Août.

CAROUGE. Arbre de hauteur médiocre, qui porte une ſorte de cériſe, laxative dans ſa fraicheur, & d'une vertu contraire, lorſqu'elle eſt ſéche. Le fruit du Carouge Oriental eſt eſtimé.

CARPE. Poiſſon d'eau douce fort commun, qui a des écailles aſſez larges & jaunes, le ventre blanchâtre & le dos brun, qui vit d'herbe & de limon, & aime les eaux bourbeuſes. En trois ans la Carpe devient grande d'un pied entre œil & fourche. La Carpe laitée eſt le mâle, & l'œuvée, eſt la femelle.

La Carpe eſt dans ſa grande bonté dans les mois de Mars, Mai & Juin. Les meilleures ſont celles de la Loire.

Pêche de la Carpe. Elle ſe pêche à la ligne. On ſe ſert d'hameçons à l'ordinaire, & des lignes de ſoie verte fortes & groſſes comme une groſſe corde à violon; elles doivent être longues de cinq à ſix toiſes. On attache ces lignes à de grandes gaules; & celles-ci ſont attachées au bout de quelqu'autres bâtons longs & gros comme le doigt: on entortille ces lignes autour du bras, & on n'en laiſſe de longueur qu'autant qu'on le juge à propos. On y met pour amorce des vers de terre.

On pêche encore les Carpes à la truble, qui eſt une eſpèce de filet aſſez commun.

Dans un endroit où il y a de la Carpe, jettez-y de l'appat ſoir & matin pendant quatre ou cinq jours de ſuite: on ſe ſert de féves ou haricots; on les fait tremper d'abord ſept ou huit heures dans l'eau, puis on les fait bouillir dans un pot de terre neuf, juſqu'à ce qu'elles ſoient preſqu'à moitié cuites: on y mêle alors trois ou quatre onces de miel, trois grains de muſc, de l'aloës en poudre, de la groſſeur de deux féves; on acheve de faire cuire à moitié les féves, & on les retire; on les garde pour s'en ſervir, & on choiſit les plus groſſes pour mettre à l'hameçon.

Appat pour faire venir le poiſſon après la ligne. Prenez deux grains de muſc, quatre gouttes d'huile d'aſpic, autant de camphre, frottez en ſouvent l'hameçon, & l'amorcez à l'ordinaire, & tout le poiſſon des

environs y viendra. On peut auſſi amorcer l'hameçon avec une vieille calotte ou vieux chapeau gras, que l'on coupe par petits morceaux : ce ſecret eſt fort bon pour les petits poiſſons.

CARPESE. Plante venimeuſe, qui étouffe ceux qui en mangent, après les avoir endormis. D'autres la confondent avec la plante nommée *Carpeſie*, qui n'eſt pas venimeuſe ; ce qui fait voir du moins que le Carpeſe eſt peu connu.

CARPESIE. Plante dont la graine nettoie les entrailles & les reins, & provoque l'urine. Quelques-uns croient que les grains du Houx ſont la vraie Carpeſie, que les Apotiquaires nomment *Cubebes*.

CARPIN. Arbre commun en Italie, dont les feuilles reſſemblent beaucoup à celles de l'Orme. On ſe ſert du bois pour faire le joug des bœufs, parce qu'il eſt ſolide & léger.

CARPOBALSAMUM. Fruit qui eſt rempli d'un ſuc jaune & mielleux, qui tient des qualités du Baume.

CARRARE. Marbre de Carrare, qui ſe tire près de Gênes, d'un lieu de ce nom, & qui eſt fort eſtimé.

CARRELET. Petit Poiſſon plat, & d'une figure preſque quarrée, de la même eſpèce que la Plie, ſi ce n'eſt que la Plie eſt plus grande.

Les Carrelets ſont de fort bon goût : on les pêche dans les petites rivieres & dans les étangs, & par un temps calme, car ce poiſſon eſt ruſé. On y va à pieds nuds, on imprime fortement les pieds ſur le ſable, on ſe retire un moment de l'endroit, on y revient, & on trouve le poiſſon ſous les traces qu'ont faites les pieds.

CARTAME. Plante d'environ un pied & demi de hauteur, dont les feuilles reſſemblent à celles du ſafran, & dont la graine eſt purgative. On diſtingue pluſieurs ſortes de Cartame. On le dit bon pour la poitrine, mais contraire à l'eſtomac ; ce qui fait qu'on le corrige par quelque mêlange.

CARTONNIERES. Eſpèce de Guêpres d'Amérique de l'eſpèce de celle qu'on nomme *Aëriennes*, parce qu'elles établiſſent leur demeure en plein air. Leur guêpier qu'elles ſuſpendent à des branches d'arbre,

reſſemble à une boëte de *carton*, en forme de cloche allongée, qui n'auroit pour entrée, qu'un trou d'environ cinq lignes de diamétre. On en a tranſporté de la Cayenne en France.

CARVI. Plante qui croît dans les prés, dont la ſemence eſt une des quatre chaudes majeures, & produit les mêmes effets que l'anis. Le *Carvi* différe peu du Panais ſauvage.

CARYOPHILLATE. Plante vulnéraire, céphalique & cardiaque, dont la fleur eſt jaune, & les feuilles diviſées en trois à la cime de leur queue. Elle croît près des buiſſons, le long des chemins. On ne ſe ſert que de ſa racine. La Caryophillate des montagnes eſt un peu différente.

CASSE. Fruit du Caſſier, grand arbre des Indes. La forme de ce fruit eſt celle d'un bâton. Il contient une moëlle noire, rafraîchiſſante & purgative, dont on ſe ſert auſſi extérieurement pour les inflammations. La *Caſſe aromatique* eſt l'écorce d'un autre arbre Indien qui reſſemble à la cannelle, & qui a les mêmes propriétés. Elle entroit dans l'Huile ſainte des Juifs.

CASSIDOINE. pierre précieuſe dont les Anciens faiſoient des vaſes qu'ils eſtimoient beaucoup. Les plus belles ſont d'un purpurin qui tire ſur le blanc, ou nuées en forme d'arc-en-ciel.

CASSIS. Eſpèce de Groſeiller noir. Il ne differe des autres Groſeillers qu'en ce que ſon écorce eſt plus noire, & ſes feuilles plus larges. Son fruit eſt fort doux, même un peu fade, & fort noir. On en fait un ratafiat qui eſt en vogue pour ſes bons effets contre les indigeſtions.

CASSOROVAN. Petit poiſſon de mer de la groſſeur de l'anchois, & beaucoup plus eſtimé. Il ſe trouve dans les mers des Indes Occidentales. On aſſure qu'il a deux prunelles dans chaque œil, avec leſquelles il voit au deſſus & au deſſous de lui.

CASSUMMUNIAR. Nom d'une racine des Indes Orientales de la groſſeur du petit doigt, de couleur brune & d'un goût aromatique, qu'on nous apporte comme un remède excellent pour la paralyſie & pour

toutes les maladies des nerfs. On ignore quelle eſt la plante

CASTANITE. Pierre argilleuſe de la couleur & de la forme d'une châtaigne.

CASTOR. Animal amphibie, qui vit ſucceſſivement dans l'eau & ſur terre. Il eſt blanc ou cendré. Ses dents ſont fort tranchantes, ſon corps court & ramaſſé, ſes pattes de devant comme celles d'un chien, & celles de derriere comme celles d'une oie, avec cinq doigts joints par une membrane. Sa queue eſt longue d'environ un pied, large de quatre doigts, ſur un pouce d'épaiſſeur, & ſans aucun poil. Elle lui ſert à nager, avec les pieds de derriere, & comme de truelle, pour ſe bâtir une loge qui a quelquefois trois étages. Son poil eſt la matiere de nos plus fin chapeaux. Il n'eſt pas vrai que lorſqu'il eſt pourſuivi par les Chaſſeurs, il s'arrache les teſticules, comme l'ont cru les Anciens. Ce que les Apotiquaires vendent, n'eſt que certaines glandes qu'il a près des aînes. C'eſt ce qui s'appelle *Caſtoreum*. On en uſe extérieurement & intérieurement pour diverſes maladies.

CATANANCÉE. Plante peu connue des Modernes, que les Anciens croyoient propre à faire naître l'amour, & que les femmes de Theſſalie employoient dans leurs philtres. On en trouve la deſcription dans Dioſcoride.

CATAPHRACTE. Nom d'un poiſſon de mer qui eſt par-tout couvert d'écailles oſſeuſes, & qui ſe trouve dans les mers du Nord.

CATAPUCE. Plante, nommée autrement *Palma Chriſti*, dont le tronc & les branches ſont creux comme le roſeau, & dont la graine rend une huile médecinale. Il y a une autre ſorte de *Catapuce*, qui s'appelle *Eſpurge*.

CATOCHITE. Pierre qui ſe trouve dans l'Iſle de Corſe, & qui, par une viſcoſité naturelle, retient la main lorſqu'on l'applique deſſus.

CAYAPIE. Herbe que les Sauvages du Bréſil emploient pour ſe guérir des coups de fléches empoi-

ſonnées, & de la morſure des ſerpens venimeux. Ils la broient dans de l'eau & l'avalent.

CEBIPIRA. Arbre du Bréſil, dont l'écorce aſtringente eſt bonne pour la galle, les dartres & d'autres maladies de la peau. Elle s'employe dans les bains & les fomentations.

CEDON. Petite plante à longues feuilles, qui ont des deux côtés des dents comme une ſcie. C'eſt auſſi le nom d'un arbuſte.

CEDRA. Eſpèce de Citron, & qui en a la couleur. Le Cedra eſt ordinairement de figure ovale, ayant ſur ſon écorce pluſieurs petites boſſes. Il eſt diſtingué par la ſupériorité de ſon parfum : il fait la meilleure des confitures : ſon odeur conſiſte dans les zeſtes ou écorce. La liqueur qu'on en fait ſous le nom d'eau de Cedra, ou Cedra blanc, eſt la meilleure de toutes. Elle ſe fait ainſi. Coupez les zeſtes, qui conſiſtent préciſément dans la premiere écorce jaune coupée en petits morceaux : choiſiſſez celle qui a le plus de tuberoſités : mettez-les dans l'alembic avec de l'eau & de l'eau-de-vie : diſtillez-les enſuite ſur un feu un peu vif, puis faites un ſyrop avec du ſucre fondu dans l'eau, verſez les eſprits diſtillés dans ce ſyrop ; mêlez-les bien ; paſſez ce mêlange à la chauſſe, & laiſſez enſuite clarifier la liqueur.

CÉDRE. Grand arbre qui reſſemble au Sapin par ſa forme, & dont le bois eſt d'une amertume qui empêche les vers de s'y mettre, ce qui le rend fort durable. Il eſt réſineux & odoriférant. On diſtingue une autre eſpèce de Cédre qui eſt épineux & petit. La réſine qui ſort du Cédre, ſe nomme *Cédrie*. Elle ſert à conſumer les excreſcences de chair, & les corps morts. On appelle auſſi *Cédre*, une eſpèce de Citron dont on fait une liqueur, nommée *Aigre de Cédre*.

CELLERI. Plante potagere d'un grand uſage, ſurtout pendant l'Hiver. On le multiplie de graine, laquelle eſt jaunâtre & fort menue : on la ſeme ſur couche à plein champ dès le mois d'Avril. Au mois de Juin on leve le Celleri, & on le replante en pleine terre ſur une planche de quatre pieds de large & creu-

ſe, dont la terre doit être bien amandée & labourée; on laiſſe entre deux planches pleines, une planche vuide, ſur laquelle on met des laitues ou de la chicorée. On doit beaucoup arroſer le Celleri pendant l'Été: lorſqu'il eſt aſſez fort pour le faire blanchir, on le lie de trois liens de paille par un temps ſec; on le butte avec la terre de la planche qu'on a laiſſée vuide de chaque côté, & on en coupe l'extrêmité; mais on ne doit le faire blanchir qu'à meſure qu'on le veut conſommer en ſalades.

Pour le garantir de la gelée, on doit le couvrir de fumier ſec, après l'avoir lié de deux ou trois liens: dans les terres humides, on ne creuſe point les planches.

Si on veut faire croître promptement du Celleri, il faut faire tremper deux jours dans du vinaigre, & en lieu chaud, de la graine de l'année; puis la faire ſecher, la ſemer dans une bonne terre, & mêler dans cette terre des cendres de gouſſes de féves; l'arroſer d'eau de pluie, & couvrir la terre avec des paillaſſons: en peu de jours on verra les tiges monter.

CENCHRUS. Serpent dont les morſures font enfler la chair & la font tomber enſuite en pourriture. On prétend que la graine de lin & de laitue en ſont un des meilleurs remédes.

CENELLE. Graine rouge qui croît ſur le houx, & qui eſt ſon unique fruit.

CENTAURÉE. (grande) Plante qui croît dans les lieux montagneux & rudes. Sa racine eſt d'uſage dans les remédes; elle eſt aſtringente & vulnéraire. On s'en ſert dans les flux de ventre & la dyſſenterie; elle remédie au crachement de ſang; elle eſt bonne à l'aſthme & à la toux.

CENTAURÉE. (petite) Plante qui croît dans les terres ſéches & ſablonneuſes: elle eſt amere, déterſive & vulnéraire: elle purge doucement les humeurs bilieuſes & les ſéroſités; elle eſt utile dans les fiévres, dans la ſuppreſſion des mois, la goutte, le ſcorbut, les vers: ſa décoction eſt bonne contre les ordures de la tête.

CENTINODE. Plante nommée autrement *Renouée*, qui tire ces deux noms de la quantité de nœuds qui ſont dans ſes tiges. Elle porte une fleur blanche ou rouge. Son jus eſt bon pour le crachement de ſang & pour la rétention d'urine. Il y a une Centinode femelle, qui n'a qu'une ſeule tige.

CENTIPEDE *ou* CENT PIEDS. Nom d'un Serpent très-venimeux qui eſt commun dans le Royaume de Siam.

CEPÉE. Plante qui reſſemble au Pourpier, excepté que ſes feuilles ſont plus noires, & dont on fait avaller l'eau, pour les retentions d'urine.

CERASTE. On donne ce nom à une dangereuſe eſpèce de Serpens qui ſont armés de cornes. Les Voyageurs racontent qu'il s'en trouve en Afrique, & que le ſeul reméde à leurs piquûres, eſt de couper la partie bleſſée. Le *Céraſte* eſt, dit-on, couleur de ſable, & couvert d'écailles dans pluſieurs parties du corps. Il rampe de biais, & ſiffle lorſqu'il ſe remue.

CERCEAU. Nom d'une ſorte de féves dont les gouſſes ſont fort longues.

CERCELLE *ou* SARCELLE. Oiſeau aquatique plus petit que le Canard, mais de la même forme, & plus délicat.

CERF. Animal ſauvage qui eſt fort leger à la courſe. Le Cerf a le devant de la tête plat; il porte au-deſſus un grand bois, qu'il met bas tous les ans vers le mois d'Avril: il a le pied fourchu, le cou long, de petites oreilles, & la queue courte: il eſt de la taille d'un bidet, ſon poil eſt brun, fauve ou rougeâtre.

Les Cerfs ont la moitié de leur tête à la mi-Mai, plutôt ou plûtard, ſelon que le climat eſt plus ou moins chaud, ou qu'ils ſont plus jeunes ou plus vieux. Tous les Cerfs d'un pareil âge ſe mettent enſemble, & ils ſe ſéparent au printemps pour faire leur tête.

Le Cerf eſt d'un tempérament chaud & ſec, & d'un naturel violent, & colere, lorſqu'il eſt en rut.

Le Cerf vit pluſieurs ſiécles.

En ſa premiere année on l'appelle *Faon*; en la ſeconde, *Deguet*; en la troiſiéme, quatriéme & cinquiéme

quiéme on l'appelle Cerf à ſa premiere, ſeconde ou troiſiéme tête. En la ſixiéme année, Cerf de dix corps jeune. En la ſeptiéme, Cerf de dix corps. A la huitiéme, grand Cerf. A la neuviéme, grand vieux Cerf, & après ce temps, ſa tête n'augmente plus.

Explication des termes en uſage pour la chaſſe du Cerf.

Meule de Cerf. C'eſt la boſſe qui eſt ſur ſa tête, d'où ſort le fût ou la perche de ſon bois.

Andouillers. Sont les premieres branches du bois : ſur-Andouillers, les ſecondes branches.

Chevillure ou enfourchure, celles qui ſont au-deſſus.

Pince du Cerf : c'eſt l'extrêmité de l'ongle d'en bas ſur le devant.

Talon : eſt le côté du pied, ou les os.

Fumées du Cerf : c'eſt ſa fiente.

Mue du Cerf : c'eſt la chûte de ſon bois, pendant laquelle il ſe tient caché.

Les Portées, *les Allures*, *les Fouiées* : on appelle ainſi les marques de la piſte du Cerf, & ſa maniere de marcher : or le Cerf dreſſe plus volontiers par les grands chemins.

Rut : (temps du) c'eſt la ſaiſon où le Cerf eſt en chaleur, & cherche la femelle : il y entre au commencement de Septembre, & ceſſe d'y être vers la mi-Octobre.

Hardes du Cerf : ce ſont des Cerfs qui vont en troupe, ſur-tout quand il neige.

Lancer le Cerf : c'eſt le faire partir. Celui qu'on a fait partir, s'appelle *Droit*; celui qu'on rencontre s'appelle *Change*.

Le Cerf eſt au reſſui, c'eſt-à-dire, qu'il eſt au ſoleil après les roſées, ou après ſa courſe.

Muſe de Cerf : c'eſt ſa triſte contenance quand il eſt en amour.

Lit ou *repoſée du Cerf* : c'eſt ſon fort, ſa demeure; & c'eſt ordinairement dans un lieu où les arbres ſont fort touffus.

Cerf de hautes erres : c'eſt celui qui va vîte & loin, ou lorſqu'il y a pluſieurs heures qu'il a paſſé.

Cerf qui va du vieux temps, eſt celui qui eſt las & recru.

Gagnages: on appelle ainſi les grains que les Cerfs ou autres bêtes fauves vont manger la nuit.

Chaſſe du Cerf. 1°. On doit le guéter, c'eſt-à-dire, le chercher dans ſes gagnages ou viandis. En Octobre & Novembre ils ſe tiennent dans les bruyeres: en Décembre, au plus fort des forêts: en Janvier, ils vont de compagnie ſur les liſieres des bois pour être à portée des bleds: en Février & Mars, ſous les ſaules & les coudriers, ou dans les bois verds: en Avril & Mai, & juſqu'à la fin d'Août, dans les buiſſons: en Septembre & Octobre, ils n'ont point de viandis certain, parce qu'ils ſont en rut, & cherchent la femelle; comme ils ſont alors toujours agités, on en vient à bout plus facilement dans ce temps-là, parce qu'ils ne ſont occupés qu'à ſuivre les voies de la biche.

2°. On doit ſçavoir quelle eſt la qualité du Cerf que l'on a à chaſſer: on la connoît à pluſieurs marques. 1°. Par les allures; ſi le pied eſt long, c'eſt une marque que le Cerf eſt grand; s'il eſt rond, c'eſt ſigne qu'il eſt plus foible. Outre cela, un vieux Cerf n'avance jamais le pied de derriere plus que celui de devant: le jeune avance le ſien de plus de quatre doigts. 2°. Par les fumées ou fiente, qui ont des marques différentes, & que l'on appelle tantôt platteaux, tantôt troches, tantôt nouées. Les platteaux ſe forment au mois d'Avril & de Mai: ceux qui ſont larges & gros indiquent un Cerf de dix cors. Les troches paroiſſent dans les mois de Mai & de Juillet; elles ſont toujours molles. Les nouées, que l'on voit en Juillet & Août, ſont ointes ou dorées.

2°. On guête le Cerf dans les taillis avec un limier. Le Veneur doit être attentif aux allures du Cerf. Lorſqu'il a vu quel eſt le Cerf, il jette ſes briſées haut & bas; c'eſt-à-dire, qu'il rompt des branches d'arbre, & les jette par où a paſſé la bête, ce qu'on appelle ſes voies, & qu'il en rompt d'autres à demi. Dans le temps que ſon chien eſt bien animé, il fait ſes enceintes deux ou trois fois, tantôt par les grands

chemins, tantôt par le couvert, & il s'applique à connoître les ruſes du Cerf: il fait enſuite ſes enceintes plus grandes, & c'eſt ainſi qu'il le détourne.

3°. Pour lancer le Cerf, c'eſt-à-dire, le faire partir de ſa repoſée, (c'eſt le lieu où les bêtes fauves ſe mettent ſur le ventre pour ſe repoſer) on place, en grand ſilence, des relais de chiens, accompagnés d'un Piqueur; on obſerve ce que fait la bête. Lorſqu'elle eſt détournée, on s'en va à la briſée, c'eſt-à-dire, ſur ſes voies avec le Limier & les Piqueurs de la Meute, pour remarquer les connoiſſances du Cerf qu'on veut courir. Les chiens étant arrivés, les Piqueurs s'écartent autour du buiſſon, pour bien remarquer le Cerf au partir. Alors le Veneur ſe met à la tête des autres, & frappe à route en criant: *Voi-le ci-aller, voi-le ci-avant, va avant, voi-le ci par les portées, rotte, rotte, rotte.*

Le Cerf étant parti de ſon lit, on doit le lancer avec toute la Meute, & lorſqu'il commence à fuir, on ſonne pour chien, & on crie *Thy-à-hillaud*; on crie & on ſonne juſqu'à ce que les chiens ſoient arrivés au Veneur: celui-ci ſort du fort, & va toujours au-devant à cheval, en cotoyant la Meute, obſervant d'aller au-deſſous du vent.

Quand le Cerf a donné le change, on rompt les chiens, & on les recouple, en retournant prendre les dernieres erres, ou chercher la repoſée.

Si les Piqueurs précedent la Meute, & qu'ils voient le Cerf, ils ſonnent à vue & en mots longs, & crient aux chiens, *Thy-à-hillaud*, juſqu'à ce qu'ils ſoient venus à eux; étant venus, on les laiſſe paſſer & l'on crie, *paſſe, paſſe, har, ha, har.*

Quand le Cerf eſt dans l'eau, on crie, *har, il bat l'eau, il bat l'eau.* S'il eſt aux abois, on ſonne ſix ou ſept ſons fort, vîte & courts, le dernier doit être plus long.

Lorſque le Cerf eſt pris, on ſonne par ſons longs, & on crie ainſi aux chiens: *à la mort, chiens, à la mort.* La chaſſe finie, on ſonne trois ſons fort longs, que l'on redouble.

Le Cerf étant mort, on en fait la diſſection, & on en donne la curée aux chiens, c'eſt-à-dire, aux limiers, le cœur & la tête; aux chiens courans, le cou: les curées chaudes ſont les meilleures.

La chair des jeunes Cerfs, & qui ſont gras, eſt fort nourriſſante. Comme il jette ſon bois tous les ans au Printemps, la corne dont eſt le bois a des propriétés utiles à la ſanté; étant rappée en poudre, elle arrête les crachemens de ſang, le cours de ventre. On fait auſſi de la gelée de corne de Cerf avec de la raclure de ces ſortes de cornes, que l'on fait bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite en maniere de gelée; on la paſſe avec expreſſion, & on la mêle avec du vin blanc, & un blanc d'œuf battu, & du ſucre. La graiſſe du Cerf eſt fort bonne pour les rhumatiſmes, pour fortifier les nerfs & la goutte ſciatique.

CERFEUIL. Herbe potagere qui ſert de fourniture aux ſalades. On doit le ſemer ſur planche, & en rayons ou bien en bordure. Il ſe multiplie de graine que l'on fait bien ſécher avant que de la ſerrer: on doit en ſemer tous les mois pour en avoir toute l'année. Lorſqu'il eſt grand on coupe les feuilles pour lui en faire pouſſer de nouvelles.

CERISIER. Arbre qui porte les Ceriſes. Il y en a de différentes eſpèces; les uns portent les vraies Ceriſes, les Ceriſes hatives ou de Montmorenci; d'autres, les guignes; d'autres, les griottes; d'autres, les bigarreaux.

Tous les Ceriſiers demandent une terre légere, meuble, & plus de chaleur que d'humidité. Le mériſier eſt comme le ſauvageon du Ceriſier; on s'en ſert pour recevoir les greffes de Ceriſiers, & il donne des fruits plus gros & meilleurs; mais on doit choiſir des mériſiers à fruits blancs. Son bois ſert pour les ouvrages de Luthiers.

On éleve les Ceriſiers de noyaux ſemés à la fin de Février, après les avoir fait germer dans du ſable pendant l'Hiver, & on les greffe au mois de Septembre ſuivant, ou bien on prend des mériſiers dans les bois, & on y greffe quelque bonne eſpèce de Ceriſes.

CETERAK. Plante qui n'a ni tige, ni fleurs, ni graine. On prétend que ſes feuilles ſont bonnes pour les maux de rate & pour la jauniſſe. C'eſt une ſorte de ſcolopendre, qui croît entre les rochers & aux murs.

CHABOT. Petit poiſſon de riviere à groſſe tête, dont le corps va toujours en diminuant: on le trouve dans les eaux rapides : il ſe retire volontiers ſous les pierres, & il ſe creuſe des trous dans le ſable pour s'y cacher. Ce poiſſon ſe prend à la naſſe & dans des filets, dont les mailes doivent être étroites: on les trouve auſſi ſous des pierres, qu'on ôte doucement, & on frappe auſſi-tôt ſur eux lorſqu'on les apperçoit. La ſaiſon de les pêcher eſt depuis Novembre juſqu'à Pâque.

CHACAL. *Voyez* JACKAL.

CHACELAS *ou* CHASSELAS. Eſpèce de raiſin blanc, qui eſt excellent aux environs de Paris, & qui ne ſe mange qu'en grappes, ſans qu'on en puiſſe faire du vin.

CHACOS. Arbre du Pérou, dont le fruit, qui eſt plat d'un côté & rond de l'autre, contient une ſemence fort vantée pour la gravelle & la pierre.

CHACRIL. Arbre de l'Amérique, dont l'écorce a pluſieurs des vertus du quinquina, & qu'on en croît une eſpèce.

CHAIAR. Melon d'Égypte, d'un goût moins agréable que le nôtre, mais qui lui reſſemble par la forme, & par les feuilles & les tiges.

CHALCEDOINE. Pierre précieuſe de couleur bleue ou jaunâtre, qu'on met au rang des agathes, & ſur laquelle on grave aiſément. La plus eſtimée eſt d'un bleu-pâle. On appelle *Chalcedoineux* les rubis & d'autres pierres où il ſe trouve des taches blanches, comme dans la chalcedoine. C'eſt un défaut qui diminue leur prix.

CHALCITE. Minéral qui reſſemble à l'airain, & qui ſe trouve dans les mines de cuivre. Il n'a point la dureté ordinaire du métal, & ſe diſſout aiſément dans l'eau. On s'en ſert extérieurement pour nettoyer les ulcères & les gencives.

CHALLUA. Poiſſon d'eau douce du Pérou, qui a

la gueule fort grande & la tête ſemblable à celle du crapaud. On vante la bonté de ſa chair.

CHAMŒCERASE. Nom d'une eſpèce de petit Ceriſier qui, ſuivant la ſignification du mot, croît fort bas, & dont les petites Ceriſes purgent par les vomiſſemens & par les ſelles. Le ſuc en eſt amer. Elles croiſſent deux à deux ſur la même queue.

CHAMEAU. Grand animal de charge, qui a ſur le dos une boſſe & quelquefois deux, & qu'on accoutume à plier les genoux ſous le ventre, pour recevoir ſon fardeau. On prétend qu'il vit juſqu'à cent ans. Il eſt fort commun en Afrique & dans l'Orient. Son poil ſe file, & ſon urine forme le ſel armoniac.

CHAMECISSE. Plante amere qui eſt une ſorte de lierre terreſtre, ou qui lui reſſemble du moins par ſes feuilles. On la croit bonne pour le foie, & pour les ſciatiques.

CHAMEDRIS. Plante amere & ſudorifique, à laquelle on attribue d'autres vertus pour la rate & le foie. Ses parties les plus fines entrent dans la thériaque.

CHAMELEON. De deux plantes qui portent ce nom, l'une a déjà paru ſous le nom de *Carline*. L'autre ſe nomme vulgairement *Chardonnette*, & c'eſt en effet une ſorte de chardon dont les feuilles reſſemblent à celles de l'artichaux. Sa fleur fait cailler le lait. Sa racine broyée a de la vertu contre la galle & les autres maladies de la peau. Elle appaiſe auſſi le mal de dent.

CHAMELEUCÉE. Herbe dont les fleurs ont la forme de la roſe, & dont les feuilles ſont recourbées. On la croit bonne pour les reins.

CHAMEOPITE. Plante rampante dont les feuilles reſſemblent à celles du grand pin. Ses fleurs ſont couleur de citron Elle eſt bonne pour la pierre & contre la morſure des Scorpions.

CHAMES. Nom général de quantité d'eſpèces de Moules, petit poiſſon à coquilles, qui ſe prennent ſur le bord de la mer, & ſouvent comme en grappes attachées aux rochers.

CHAMESICE. Plante laiteuſe qui porte une graine ronde au deſſous de ſes feuilles. Le lait qui ſort de ſes branches, guérit les cors & les verrues. Mêlé avec du miel, pour en corriger l'âcreté, il nettoye les yeux.

CHAMICO. Semence du Pérou à laquelle on attribue un effet très-ſingulier. L'eau dans laquelle elle a bouilli, non-ſeulement endort pour vingt-quatre heures, mais ſi on la boit en riant ou en pleurant, on ne ceſſe point pendant long-temps de rire ou de pleurer.

CHAMOIS. Eſpèce de Chévre ſauvage, plus grande que les chévres communes, mais qui a le poil plus court, les yeux rouges, la lévre d'en haut fendue, deux cornes noires recourbées, le pied creux par-deſſus & qui court fort vîte ſur ſes ongles. On employe ſa peau à quantité d'uſages. Le Chamois habite les rochers & les montagnes.

CHAMPANELLE. Eſpèce de grands Singes ou d'Hommes ſauvages, qui ne différent de l'Homme que parce qu'ils n'ont point l'uſage de la voix. On en a vu quelques-uns en Angleterre, qui avoient été trouvés dans l'Iſle de Borneo. Les Indiens les appellent *Aurang-outang*.

CHAMPIGNONS. Eſpèce de plante qui croît ſans feuilles; ſa tige eſt très baſſe & ſoutient une tête arrondie ou applatie. Les meilleures & les plus ſains ſont les Champignons des prés: on les trouve après les premiers brouillards de l'automne. Ceux des bois & qui viennent ſur la rive des forêts ne ſont pas ſi eſtimés.

Les Champignons dont on fait le plus d'uſage dans les ragoûts, ſont ceux qu'on appelle Mouſſerons: ils viennent dans les bois au commencement de Mai, cachés ſous la mouſſe; ils ſont blancs en dehors & rouges en dedans. Dans les jardins on en fait venir en toutes les ſaiſons, par le moyen des couches. La couche doit être faite avec du fumier de cheval ou de mulet, & terminée en dos d'âne: on la place dans une terre neuve; on y creuſe une tranchée de trois ou quatre pieds de large, & profonde d'un demi-pied; on y met

deux ou trois pieds de fumier, & on mêle bien le crotin avec la paille. Trois mois après, & lorſque le fumier commence à blanchir, il donne des filamens, d'où proviennent les Champignons : au bout de huit jours on met ſur la couche du levain de Champignons bien frais, & on le couvre de terreau. Les Champignons dont l'eſpèce eſt nuiſible, ont des feuillets noirs, & ſentent mauvais. Ceux qui croiſſent au pied des arbres, comme au ſapin & au pin, ne ſervent que pour certains remèdes. Ceux qu'on trouve ſur le ſureau, & qu'on appelle *Oreilles de Judas*, ſont auſſi mortels que le poiſon.

Maniere de faire venir des Champignons dans une cave, lorſqu'on n'a pas à ſa portée un jardin ou des couches. Elevez dans une cave, & à trois ou quatre pieds de diſtance du mur, une couche de crotin de cheval, de mulet & de fiente de pigeon, le tout bien mêlé; diſpoſez cette couche en talus; couvrez-la d'un demi-pouce de terreau, & battez-la, comme on fait, avec le dos de la pelle ou de la bêche; arroſez cette couche d'eau tiéde, & jettez-y des épluchures de Champignons; ſemez-y la graine qui ſe trouve vers le pied du Champignon, & au troiſiéme jour elle portera des Champignons; arroſez-la de temps à autre, & elle vous en donnera pendant trois & quatre années conſécutives.

Champignons vénéneux. Eſt un poiſon mortel. Les ſymptômes qui marquent qu'on en a mangé de tels, ſont un ſentiment de péſanteur à l'eſtomac. Le malade ſent un étouffement, & comme un étranglement; quelquefois les urines ſont ſuſpendues; s'il en rend, elles ſont troubles: & ſi on n'y apporte un prompt remède, la reſpiration devient difficile de plus en plus, les friſſons & les ſueurs froides annoncent que la mort eſt inévitable.

Juſqu'ici l'eau tiéde, le lait, l'huile, les émulſions, en quelque quantité qu'on les ait fait prendre, n'ont pas eu beaucoup de ſuccès. Un Médecin de Paris, (M. Hatté,) eſt d'avis, qu'après qu'on a fait vomir le malade avec de l'émétique, on lui faſſe avaler du

vinaigre étendu dans beaucoup d'eau, parce que cette liqueur agiſſant par ſa qualité d'antidote, ſur les plus petites parcelles du poiſon qui ſont nichées dans les replis de l'eſtomac, ou qui ont pénétré les membranes des inteſtins, en détruit l'action, & leur ôte tout pouvoir de nuire; qu'ainſi il eſt véritable contre-poiſon du Champignon vénéneux.

Reméde contre la ſuffocation pour avoir mangé de mauvais Champignons. Mangez du poireau cuit ſous les cendres, ou bien de l'ail tout crud; ou avalez du vinaigre ou du jus de chou. Ces remédes ſont fort bons contre le venin des Champignons.

CHANVRE. Plante qui porte le chenevi, & dont l'écorce ſert à faire des cordes, de la filaſſe, de la toile, des voiles de navire. Il y a le Chanvre mâle; c'eſt celui qui porte la graine; il a une plus grande quantité de branches, ſes feuilles ſont larges, & leur racine fort chevelue. Il y a auſſi le Chanvre femelle; il n'a preſque point de branches; ſes tiges ſont minces, & la filaſſe qu'il fournit eſt très-fine. C'eſt le plus eſtimé.

Culture du Chanvre. Le fonds d'une terre à Chanvre ou Chenevriere, doit être gras & fertile: les meilleurs ſont ceux qui ſont ſitués au long de quelque ruiſſeau ou foſſé. Avant de ſemer le Chanvre, on doit donner trois labours à la terre: l'un, avant l'Hiver, l'autre, après; & le troiſiéme, avant la ſemaille: les labours faits à la bêche ſont les meilleurs. 2°. On doit herſer par deſſus chaque labour. 3°. Mettre la terre du champ par petites buttes: on peut ſemer environ depuis la fin d'Avril juſqu'à la mi-Juin; mais ce ne doit être ni trop dru ni trop clair.

Le Chenevi, choiſi pour la ſemence, doit être de la derniere récolte, & avoir un grain net & bien nourri: il faut environ deux boiſſeaux de Chenevi pour chaque arpent: on doit le couvrir avec la herſe, & mettre des épouventails pour éloigner les oiſeaux qui ſont fort friands de cette graine. 4°. Fumer tous les ans les Chenevrieres, & y répandre les fumiers avant le labour d'hyver, pour qu'ils ſe mêlent plus intime-

ment avec la terre ; & à l'égard des fumiers bien conſumés, tels que celui de pigeon, il ne le faut répandre qu'avant le dernier labour.

Le Chanvre a beſoin d'eau après qu'on a ſemé, & s'il ne pleuvoit point, il faudroit l'arroſer. On connoît qu'il eſt mûr, quand les tiges jauniſſent à la cime, & blanchiſſent par le pied : c'eſt vers Juillet & Août ; alors on doit le cueillir, & commencer par le Chanvre femelle. On doit l'arracher brin à brin, & en faire des poignées, qu'on arrange ſur le bord du champ : on arrache le mâle un mois après : on doit le lier par bottes, & la tête en haut, pour qu'il exhale ce qu'il a de plus groſſier : on les met au ſoleil pour les faire ſécher. Lorſque le Chanvre femelle eſt ſec, on le bat à la main ſur un billot, pour faire tomber la fane & la graine : à l'égard du Chanvre mâle, on le bat dans une aire, ſur un grand drap : enſuite on fait de groſſes bottes de ce Chanvre, pour le faire rouïr, c'eſt-à-dire, l'expoſer à l'eau & à la roſée, pour en pouvoir détacher la filaſſe. Ce doit être dans une mare expoſée au ſoleil : on y entaſſe les bottes par tas quarrés, ſur leſquels on met des pierres : on les y laiſſe pendant huit jours, enſuite on les fait ſécher au ſoleil par petites bottes.

En pluſieurs endroits on ſe ſert de fours pour faire ſécher le Chanvre : en d'autres, on le fait hâler le long de quelque mur ſur des perches, & on le retourne de temps en temps pour qu'il ſéche également.

Il y a des gens qui prétendent qu'à l'égard du Chanvre mâle, il faut attendre au mois de Mai pour le faire rouïr, parce qu'il a beſoin de plus de chaleur.

L'Auteur du nouveau Traité du Chanvre prétend qu'au lieu d'expoſer le Chanvre au ſoleil avant de le faire rouïr, il vaut mieux le mettre rouïr à la ſortie de la terre, ſa gomme étant plus facile à ſe diſſoudre, & qu'alors il ne lui faut pas plus de quatre jours ; ſur quoi il remarque que les eaux chaudes avancent le rouïſſage, & que le Chanvre qu'on fait rouïr dans les rivieres, eſt toujours le plus blanc, & le mieux conditionné.

Lorſqu'on retire le Chanvre de la mare, il faut le laver dans une eau courante, pour entraîner la gomme

& la vaſe qui y reſtent attachée. On connoît qu'il eſt ſuffiſamment rouï, quand l'écorce ſe détache aiſément de ſa paille, & il ſeroit dangereux de le laiſſer trop long-temps rouïr.

Lorſque le Chanvre eſt ſec, on le fait peler pendant les veillées de l'hiver: c'eſt ce qu'on appelle tiller, c'eſt-à-dire, qu'en rompant le bout du tuyau, on tire d'un bout à l'autre l'écorce qui eſt autour: cette opération eſt facile, mais elle eſt longue.

A l'égard du gros Chanvre, au lieu de le tiller, on le broie ſur la maque, qui eſt une machine faite exprés. Pour cet effet, on prend de la main gauche une poignée de Chanvre, & de l'autre, la machoire ſupérieure de la broie: on engage le Chanvre entre les deux mâchoires, & en élevant & en baiſſant fortement & à pluſieurs repriſes, on briſe les chenevottes ſous l'écorce qui les environne; alors, en tirant le Chanvre entre les deux mâchoires, on oblige les chenevottes à quitter la filaſſe: la gomme la plus groſſiere tombe comme une eſpèce de ſon, & la plus fine ſe diſſipe en l'air: cela fait, on remet ſous la broie le bout qu'on tenoit dans la main, & on le broie de même: on étend enſuite ſur une table cette filaſſe brute, & on en fait des paquets. Dans les Provinces où l'on recueille beaucoup de Chanvre, on le broie de la maniere dont nous venons de le dire, & on ne le tille point.

3°. Lorſque le Chanvre eſt dépouillé par la broie de ſes tuyaux ou chenevottes, on le paſſe à pluſieurs repriſes par le ſeran; c'eſt un inſtrument garni de pointes de fer rangées à peu près comme un peigne: elles font le Chanvre plus fin, ſelon qu'elles ſont plus ou moins ſerrées.

Plus cette opération eſt répétée ſur les différentes ſortes de peignes, gros, fins & plus fins, plus le Chanvre acquert de douceur, de blancheur & de fineſſe.

Lorſque le Chanvre a été ainſi bien peigné, & qu'il eſt propre & clair, on le met en bottes, ou pour le filer & faire des toiles, ou pour le vendre, ſelon les uſages du pays; le gros ſert à faire des voiles; la

bourre ou étoupes ſervent à faire des toiles d'emballage, ou du gros linge de cuiſine.

L'Auteur du Traité du Chanvre fait voir que cette préparation du Chanvre eſt d'un travail très-pénible, qu'il y auroit un moyen capable de ſoulager les Ouvriers qui travaillent le Chanvre, en ſimplifiant ces diverſes opérations.

C'eſt d'après pluſieurs eſſais réïtéres, qu'il propoſe ſa nouvelle méthode de préparer le Chanvre : en voici le précis.

Il faut, 1°. réduire en petites poignées d'un quarteron le Chanvre qu'on veut mettre à l'eau, les plier par le milieu en les tordant, pour les manier dans l'eau ſans les mêler.

2°. Mettre dans quelque grand vaiſſeau les poignées imbibées, remplir d'eau le vaiſſeau, les y laiſſer humecter pendant trois ou quatre jours, en maniant de de temps à autre dans l'eau chaque poignée.

3°. Lorſque le Chanvre eſt déchargé de ſa gomme la plus groſſiere, le tirer par poignées, le tordre & les laver à la riviere ; puis les battre un peu ſur une planche, enſuite étendre chaque poignée ſur un banc de bois fort, & les frapper dans toute leur longueur avec la tranche d'un bâton de blanchiſſeuſe, mais non avec excès.

Ici l'Auteur veut qu'on faſſe un ſecond roüiſſage, il prétend que c'eſt le moyen le plus propre pour donner au Chanvre toute ſa perfection : on doit donc, ſelon ſon avis, porter le Chanvre à la riviere, & y relaver à l'eau courante chaque poignée, en la prenant bout pour bout ; & lorſque le Chanvre eſt purgé de ſa craſſe, ce qu'on connoit à ſon œil clair, on le tire de l'eau, on le tord, & on le fait ſécher au ſoleil.

Cependant il propoſe d'employer à la place de ce ſecond roüiſſage les leſſives ordinaires des cendres, parce que la chaleur de l'eau & l'alkali des cendres opérent une diſſolution plus prompte que l'eau froide.

On y laiſſe humecter chaque poignée environ une demi-heure, puis on les tord, & on les manie dans l'eau, comme les blanchiſſeuſes font à l'égard du lin-

ge; enſuite on jette cette eau ſale; on trempe le Chanvre dans une ſeconde; enfin on le paſſe dans une troiſiéme, & on le remanie comme auparavant.

Il ajoûte qu'il n'eſt pas moins néceſſaire après cela de battre le Chanvre, & de le laver pour la derniere fois en eau courante: il convient que ces opérations doivent ſe faire dans une ſaiſon où l'on puiſſe mettre les mains dans l'eau ſans peine.

Lorſque le Chanvre eſt bien ſec, on le plie en le tordant un peu, pour empêcher les fils de ſe mêler, & il ne reſte plus que de lui donner un leger battage avant de le paſſer ſur le peigne pour en tirer la filaſſe: ce battage acheve de diviſer les fibres du Chanvre; c'eſt ce qui le rend blanc, doux, ſouple, ſoyeux. Si, en cet état, on veut le paſſer ſur des peignes fins, il donnera de la filaſſe comparable au plus beau lin, & de maniere qu'il ne reſtera guères plus d'un tiers en étoupes. Or, les étoupes, en les cardant, produiront une matiere fine & blanche, dont on ne connoiſſoit pas l'uſage, qu'on peut employer ou à faire des ouattes, ou dont on peut faire un très beau fil.

Il eſt important à ceux qui commercent ſur le Chanvre, de ſçavoir de quel terroir il vient. En général, le Chanvre, cultivé dans les Provinces Méridionales de la France, eſt d'une meilleure qualité que celui qui croît dans les Septentrionales. Ainſi le Chanvre de Guyenne eſt préférable à celui de Bretagne. Le Chanvre des terres fortes, griſâtres, légeres & ſablonneuſes eſt ordinairement le meilleur. 2°. Il faut avoir attention à ſa couleur; la blanche eſt ſa couleur naturelle. 3°. A ſa force, ce qu'on peut éprouver, en eſſayant d'en rompre quelques brins avec les mains. 4°. Prendre garde qu'il ne ſoit mouillé ni humide, parce qu'il s'échaufferoit & pourriroit dans les magaſins. 5°. Voir ſi les paquets ne ſont point fraudés par le mêlange de quelques mauvaiſes poignées. Au reſte, le Chanvre court a autant de réſiſtance que le long. Quand à l'odeur, il n'y a que celle de pourriture qui doive le faire rebuter: & quand même le Chanvre ſeroit dur & groſſier, cela ſeul ne doit pas le faire rejetter.

Le Chanvre ſe vend à la botte, ou à la poignée ; laquelle eſt plus groſſe que celle du lin.

Le dégré de perfection du Chanvre, c'eſt-à-dire, celui de la fineſſe qu'il doit avoir pour être employé aux belles toiles, dépend beaucoup de la nature des terres où il eſt ſemé, de l'abondance des engrais, de la multiplicité des labours, de la quantité & de la qualité de la graine, du temps de la ſemaille, de la recolte, de l'eſpèce de rouï.

CHARAMCIS. Arbre du Canada, dont le fruit croit en grappes, & reſſemble à une aveline. On le confit au ſel, pour ſervir d'aſſaiſonnement. Ses feuilles & ſa racine ſont employées dans la Médecine, contre les fiévres & contre l'aſthme. On en diſtingue une ſeconde eſpèce, dont le fruit eſt plus gros.

CHARANSON. Inſecte nuiſible au bled dans les greniers. Le Charanſon mange la plus pure ſuſtance du grain, & il multiplie prodigieuſement, ſurtout lorſqu'on a mis le bled en grange avant d'être parfaitement ſec. Le moyen le plus efficace de ſe défaire de cette vermine, eſt d'arroſer les planchers & les murailles du grenier avec une décoction d'ail bien & duement trempé & maceré, dans une quantité ſuffiſante d'eau ſalée. L'odeur de cette décoction ne s'eſt pas plutôt répandue, que le Charanſon creve ou déguerpit. Le ſoufre, la corne de cerf, le lierre, le buis, & généralement toutes choſes d'une odeur forte, comme celle du houblon, de la fleur de ſureau, l'abſinthe, la rue, l'auronne, la ſarriette, la lavande, &c. produiſent le même effet, & chaſſent les ſerpens, les couleuvres, les chauveſouris.

CHARBON DE TERRE *ou* CHARBON MINÉRAL. Eſt une matiere inflammable qui ſe trouve dans les entrailles de la terre, & qui eſt compoſée de terre, de pierre, de bitume & de ſoufre. Les endroits d'où elle ſe tire ſe nomment *Mines* ou *Minieres*. C'eſt avec ce charbon que les Serruriers, les Maréchaux & autres ouvriers obligés de chauffer le fer pour le battre ſur l'enclume, alimentent leurs forges. Il produit une chaleur très-vive, & qui ſe conſerve long-temps.

Lorſque l'on veut avoir un feu plus doux, plus moëlleux, on mêle ce charbon avec de la terre glaiſe, & on en forme des boules ou des gâteaux que l'on fait ſécher au ſoleil pendant l'Été.

Pluſieurs Provinces de France, telles que l'Auvergne, le Nivernois, la Bourgogne, nous fourniſſent du Charbon Minéral. Il nous en vient auſſi de l'Etranger, de l'Angleterre principalement, où il ſe trouve abondamment & de très-bonne qualité. Les Anglois, qui ont très-peu de bois chez eux, employent ce charbon à tous les uſages où le feu eſt néceſſaire.

CHARDON BÉNI. Plante qui ne vient point dans les jardins, ſi on ne l'y ſeme: elle eſt excellente pour les plaies récentes, lorſqu'on la cueille au commencement de Juin. Ses feuilles ſont cardiaques & ſudorifiques: elles guériſſent les fiévres, tuent les vers, réſiſtent au venin & à la putréfaction.

CHARDON A FOULON OU A BONNETIER. Plante qui ſert pour carder les étoffes de laine, comme les draps & les couvertures de laine, &c. On en ſeme la graine à claire voie ſur la fin de Mars dans une terre légere, à laquelle il eſt bon d'avoir donné un labour avec la houe, & on la recouvre avec la herſe. Après que les Chardons ſont levés, ont les ſarcle, & on en arrache s'ils ſont trop drus. La premiere année & à la fin de Septembre, on arrache les tiges dont les têtes ont fleuri: l'année ſuivante on ceuille les autres. On peut auſſi les tranſplanter en levant de terre les tiges avec les têtes, & les planter dans une terre meuble à un pied l'un de l'autre, & on les récolte au mois d'Août ſuivant: on doit les couper à un demi-pied de dix ou douze, on les fait ſécher à l'ombre ſur des perches & ſéparés les uns des autres: on fait choix de ceux qui ont les plus groſſes têtes pour vendre aux Bonnetiers & Couverturiers.

CHARDONNERET. Petit Oiſeau qui chante fort bien. Les meilleurs ſont ceux qui naiſſent dans les épines: les mâles ont le tour du bec & les épaules noires, au lieu que les femelles ont le tour du bec brun ainſi que les épaules. Le Chardonneret fait ſon

reſſemblance avec celles du creſſon. Ses fleurs ſont jaunes & compoſées de quatre feuilles en croix.

CHASSELAS. Eſt un raiſin gros, blanc, excellent à manger: ſon eau eſt ſucrée: il y a le Chaſſelas noir, il eſt plus rare & plus curieux que le blanc, de même que le rouge, dont les grappes ſont plus groſſes. *Voyez* MUSCAT.

CHAT. Animal domeſtique, qui tient un peu du tigre par ſa forme & ſa legéreté. Il vit de ſouris & de toutes ſortes de chair. On prétend que la cervelle du Chat eſt une ſorte de poiſon. Il donne au commerce ſa peau revêtue de ſon poil. Les Pelletiers l'apprêtent & en font diverſes fourrures, particuliérement des manchons. Les Indes produiſent diverſes eſpèces de Chats ſauvages. Le Chat ſauvage, appellé *Chat-haret*, eſt plus grand que le domeſtique. Son poil eſt auſſi plus fort & plus long; il eſt de couleur brune ou griſe. On tire de Moſcovie & d'Eſpagne de cette ſorte de Pelleterie. La graiſſe du Chat ſauvage eſt reclamée par la Médecine, comme un reméde dans les maladies de jointure. Elle amollit, échauffe & facilite la tranſpiration. Le *Pied de Chat* eſt une herbe rouge, dont on fait un ſyrop utile, & qui tire ſon nom de ſa reſſemblance avec le pied de cet animal.

CHATAIGNIER. Arbre qui produit les châtaignes, & que l'on a mis au nombre de ceux qui tiennent le premier rang parmi les arbres foreſtiers. Le Châtaignier donne un excellent bois pour la charpente, & ne le céde pour ce genre de ſervice qu'au chêne. On l'emploie avec ſuccès à la menuiſerie, & à faire différens vaiſſeaux pour toutes ſortes de liqueurs; il y eſt d'autant plus propre que lorſqu'il eſt bien façonné, il a la propriété de ſe maintenir au même point, ſans ſe gonfler ni ſe gerſer comme font preſque tous les autres bois. On le débite auſſi en merrein & en bois pour les paliſſades & les treillages, en cerceaux pour les cuves & les tonneaux. Mais il n'eſt pas bon pour le chauffage, il pétille au feu & rend peu de chaleur. Son charbon d'ailleurs s'éteint promptement, & ſes cendres ne peuvent ſervir pour

la leſſive. Au reſte, les autres uſages auxquels il eſt propre, doivent faire regretter qu'il ne ſoit pas plus commun en France. Il paroît qu'autrefois l'eſpèce en étoit moins rare, puiſque les charpentes de la plûpart de nos anciens bâtimens ſont faites de Châtaignier. Celles de nos Egliſes Gothiques ſe ſont admirer pour la beauté, la netteté & la parfaite conſervation de ce bois.

L'intempérie des ſaiſons a ſans doute été la principale cauſe de la perte des Châtaigniers dans pluſieurs de nos Provinces; mais nous apprenons avec plaiſir que bien des Citoyens conſacrent une partie de leur héritage, pour faire revivre en France cet arbre ſi utile.

Culture des Châtaigniers. On peut regarder le Châtaignier comme un préſent dont la Providence a gratifié l'homme dans certaines contrées pour le dédommager de leur infertilité.

La Châtaigne étant cuite fait une bonne nourriture, dont l'eau eſt tout l'aſſaiſonnement. Le Châtaignier ſe plaît dans les terres légeres, dans les lieux les plus arides, ſables, rochers, pierrailles, mais il faut que l'homme le façonne & veille à ſon entretien. On appelle Châtaigneraie un terrein plus ou moins étendu & planté de Châtaigniers greffés. Un Agriculteur peut ſe faire un revenu par le moyen des Châtaigneraies, mais il doit pour cela avoir des pépinieres de Châtaigniers pour y en élever de ſemence; les planter relativement à la qualité des terres, & les cultiver avec ordre. Cette pépiniere doit être hors de l'inſulte des beſtiaux. Une terre de médiocre qualité lui ſuffit, quand même elle n'auroit qu'un pied & demi de profondeur ſur un fond de roche ou de glaiſe. Elle doit avoir les quatre aſpects du ſoleil.

1°. Avant d'enſemencer, il faut préparer la terre par des labours ſuffiſans, & ſemer au mois de Mars les Châtaignes qu'on a eu ſoin de choiſir de la plus groſſe eſpèce, & qu'on a conſervées dans le ſable.

2°. Les ſemer dans un ſillon ſur un ſeul rang, à la diſtance d'un pied l'un de l'autre, & laiſſer un inter-

valle d'environ deux pieds entre chaque ſillon. Au mois de Mars de l'annee ſuivante on leur donne un léger labour, & au mois de Juin par un temps de pluie, on arrache les herbes qui les étouffent: on continue ainſi les labours les années ſuivantes, obſervant de les donner toujours plus profonds.

A la troiſiéme année, & dans le mois de Mars on les taille, c'eſt-à-dire, qu'on coupe les branches latérales, afin qu'ils ſoient de belle tige; & dès qu'ils ont cinq ou ſix pouces de circonférence à un pied & demi de terre, on doit les tranſplanter dans les Châtaigneraies; dans leſquelles on doit fixer le nombre des plants que l'on peut mettre ſur le terrein, eu égard à ſa qualité. On plante plus épais dans les terres médiocres. Dès le mois d'Octobre on doit avoir fait faire les trous pour recevoir les arbres: ce ſont des tranchées qui ont une toiſe en quarré d'ouverture ſur un pied de profondeur, & à la diſtance de cinq à ſix toiſes. On plante par alignement les jeunes plants dans les mois de Novembre ou Décembre & par un beau jour; & on leur conſerve les mêmes aſpects qu'ils avoient dans la pépiniere. Tous les ans au mois de Mars on ébarbe les jets foibles ou inutiles. Dans le mois de Mai on greffe les Châtaigniers en flute: pour cet effet, on leve ſur un jet de Châtaignier, bien ſain & bien nourri, un chalumeau de la longueur d'un pouce & demi, chargé d'un ou deux bons yeux ou bourgeons; puis on dépouille de ſon écorce & de la longueur de deux pouces, un tronçon d'une branche de ſauvageon, & on couvre (autrement, on revêt) ce tronçon, du chalumeau ci-deſſus, & de maniere que le tronçon ſe trouve de calibre au chalumeau. Il faut encore obſerver de couper horizontalement & dans une exacte proportion l'écorce du tronçon de la branche, ainſi que le chalumeau, afin que les lévres de l'un & de l'autre ſe joignent aiſément: enfin, il faut faire cette opération par un beau jour, ou du moins dans un vent du midi. On doit proportionner le nombre des entes ou greffes à la force & à la vigueur du ſauvageon ſur lequel on veut les placer; car

le produit des Châtaigneraies dépend du choix du fruit dont les ſauvageons ſont entés: ainſi le plus ſûr eſt d'avoir dans le coin d'un verger des arbres de l'eſpèce du fruit qui convient au terrein qu'on a.

Lorſque les plants ont été entés, il faut les maintenir en vigueur par de fréquens labours, & les tailler convenablement aux terreins où ils ſont plantés. Dans les lieux bas on doit élaguer les branches, afin que l'arbre ait une haute tige: dans les lieux hauts, comme il eſt en plein air, & que ſa tige s'éléve peu, on retranche les branches tortues, & on ne conſerve qu'un petit nombre de maîtreſſes branches; on doit couper les branches tout contre le tronc, & le purger de temps à autre des branches gourmandes, c'eſt-à-dire, qui affament l'arbre ſans apporter du fruit: pour maintenir les Châtaigniers en vigueur, il faut leur donner des labours.

CHAT-BRULÉ. Poire fort pierreuſe, qui a la forme du Martin-ſec, & qui ne meurit qu'à la fin de l'Automne. Elle a le goût du Beſi-d'héry. On la nomme auſſi *Pucelle*.

CHAT-HUANT. Oiſeau qui fuit la lumiere, & qui ne ſort guères avant la nuit. Il tire ſon nom de la reſſemblance de ſa tête avec celle du Chat, & de ſon cri, qui a quelque choſe de lugubre; ce qui ſignifie *huer*, vieux mot françois. Le Chat-huant a les yeux creux, & voit dans les ténébres. Sa couleur eſt rouſſâtre, ſes ongles crochus, & ſes jambes couvertes de plumes. Sa tête en eſt auſſi entourée. Il vit de ſouris. Les Anciens le croyoient de mauvais augure. Le *Chat-pard*, le *Chat-civette*, le *Chat tigre*, &c. ſont différens animaux d'Afrique.

CHATOS. Arbre particulier au Pérou, dont le fruit contient une ſemence qui eſt un ſpécifique admirable pour la pierre & la gravelle. Ce fruit eſt plat d'un côté. De l'autre, il eſt rond & long.

CHAT-PARD. Animal féroce, plus petit que le Léopard, aſſez ſemblable au Chat, & de poil roux, marqueté de taches noirs. On ne le connoit que pour en avoir diſſequé un, qui fut préſenté à l'Académie

des Sciences. Elle l'a crû engendré de deux eſpèces. Les *Chats-putois*, ſont une eſpèce de Chats ſauvages, qu'on nomme auſſi *Fouines*, & qui ſe retirent dans les granges & les greniers.

CHAUVE-SOURIS. Petit oiſeau ſans plumes, dont les aîles, qui ne ſont que de peau & de cartilage, tiennent à ſes pieds, & qui ne ſe montre qu'à l'entrée de la nuit. Il a quelque reſſemblance avec la ſouris. On prétend qu'il vit de mouches & d'araignées. L'Afrique & les Indes produiſent des Chauve-ſouris d'une groſſeur extraordinaire, qui ſe tiennent ſuſpendues aux arbres, l'une attachée à l'autre, en forme de grappe. Les Négres en mangent la chair. On mange auſſi des Chauve-ſouris à la Chine.

CHAUX. Pierre blanche & ſpongieuſe, qu'on fait cuire au feu, & qui s'enflamme enſuite lorſqu'elle eſt mouillée avec de l'eau. Elle ſert pour les enduits & pour les ouvrages de maçonnerie. La meilleure chaux eſt celle qui ſe fait avec du marbre & les pierres les plus dures. On appelle *Eau de Chaux*, l'eau où la chaux a bouilli; & *Chaux vive*, celle qui n'a point encore été éteinte dans l'eau. La *Chaux chymique* eſt une cendre qui reſte des métaux, ou des minéraux, lorſqu'on les a laiſſés long-temps au feu. La *Chaux d'étaim*, s'appelle *Potée*.

CHECHINQUAMIN. Eſpèce de gland, qui croît ſur un arbre de la Virginie, & qui eſt revêtu d'une écaille, comme les noiſettes.

CHELIDOINE. Plante âcre & amere, dont les feuilles reſſemblent à celles de la renoncule, & dont les feuilles jettent un lait jaune & mordant. Elle eſt purgative par les ſelles & les urines, & l'on prétend qu'elle éclaircit la vûe. Il y a une autre *Chelidoine*, qu'on nomme *Petite Eclaire*, & qui n'eſt qu'une petite herbe ſans tige, dont les feuilles ont quelque reſemblance avec celles du lierre.

CHELONITE. Petite plante qu'on croit bonne pour l'épilepſie. Il lui vient du mot grec qui ſignifie Hirondelle, parce qu'elle ſe trouve, dit-on, dans le ventre de ces oiſeaux. On trouve, dans les Tortues

des Indes, une pierre qui ſe nomme auſſi *Chelonite*; & dont on vante les vertus contre le poiſon.

CHÊNE. Arbre de futaie fort connu par ſa grandeur, la ſolidité & la durée de ſon bois. Mais il eſt le plus long à venir : il fournit le gland, les noix de galle & le guy. On compte trois ſortes de Chênes; 1°. le vrai Chêne, qui a le gland plus long & plus gros, & qui eſt plus droit & meilleur que les autres; 2°. le Rouvre qui n'eſt pas ſi haut; il a le tronc tortu ainſi que les branches, & le gland plus petit; 3°. l'Yeuſe ou le Chêne verd, parce que ſes feuilles ſont toujours vertes.

La culture du Chêne mérite une attention particuliere à cauſe de l'etendue & de l'importance de ſes uſages. Sa propriété pour la conſtruction des vaiſſeaux le rend précieux aux Nations commerçantes. Toute ſorte de terrein lui eſt propre, mais il profite davantage dans les bonnes terres : il vit plus long-temps qu'aucune autre eſpèce d'arbre. Dans les terres fortes, il croît lentement, mais ſon bois eſt plus ſolide: dans les ſablonneuſes & graveleuſes, il vient plus vîte, mais il ne devient pas auſſi gros : dans les meilleures terres, ſon diamétre au bout de trente ans n'excéde guères un pied, mais parvenu à ce dégré de groſſeur, il croît très-promptement : ainſi ce ſeroit mal entendre ſes intérêts que d'abattre à cet âge un pareil arbre.

Pour avoir des Chênes de la meilleure eſpèce, il faut ramaſſer vers le mois de Novembre les glands les plus gros, & qui par une parfaite maturité, ſont tombés de l'arbre : les ſemer auſſi-tôt dans une terre bien ameublie, & qu'on a laiſſé repoſer au moins tout l'Été précédent. On doit auparavant la labourer à ſillons croiſés, & ſemer enſuite à la main deux boiſſeaux de gland ſur un eſpace de cent ſoixante perches ou d'un âcre; car il y en a beaucoup qui ſont mangés par les oiſeaux : il faut faire enſorte que la poignée ſe répande ſur la plus grande étendue de terrein que l'on peut; après on doit paſſer la herſe pour les enſevelir. Lorſqu'on les plante pour former une avenue,

Il faut mettre un eſpace de quarante à cinquante pieds.

Lorſqu'on veut élever un bois de Chêne ſur un terrein creux & humide, on doit d'abord en partager l'étendue en différentes portions; le labourer d'abord à ſillons croiſés: en Avril à ſillons hauts; en Juin herſer, & faire une couche de fumier ou de terreau, ou de marne, ou d'autre bon amandement: enſuite ſemer les glands comme ci-deſſus, puis labourer à ſillons croiſés: enfin, défendre le champ du dommage que le bétail y pourroit faire. Dans les lieux élevés on doit labourer d'abord la terre à l'uni à la fin d'Octobre & avec la grande charrue: au commencement de Décembre herſer, répandre les engrais, comme fiente de cheval, de poule, raclure de corne, chiffons, & labourer à la traverſe: au milieu de l'été donner un troiſiéme labour; retourner la terre à la Saint Michel; la herſer à la Touſſaint, & alors ſemer les glands, mais en ſemer quatre boiſſeaux par âcre.

Ceux qui ont des Bois aiment mieux employer des plantes enracinés que de ſemer des glands. Pour cet effet, ils déracinent un jeune plant & avec la motte, autant qu'il eſt poſſible, ils le tranſportent dans une foſſe préparée, & ont ſoin de couper entiérement le pivot: le tout dans le mois d'Octobre, ou au milieu de l'hiver.

Le Chêne eſt le bois le plus fort & le meilleur à bâtir, tant ſur la terre que dans l'eau, parce qu'il ne pourrit pas: c'eſt le bois le plus eſtimé pour tous les ouvrages de charpente, de menuiſerie & de ſculpture. Celui de Dannemarc eſt le plus propre à faire de belles boiſeries.

CHÉNEVI. Eſt la graine qui produit le chanvre; elle vient du chanvre mâle: il eſt d'un grand uſage pour la volaille, oiſeaux, pigeons & poules: on en fait de l'huile à brûler; cette même huile ſert pour apprêter les laines: le Chénevi réduit en poudre entre dans la compoſition du ſavon noir.

CHENILLES. Inſectes à ſeize pieds, de la forme du ver, & couverts de quelques poils entre leſquels

le microſcope fait découvrir de petites plumes. La Chenille ſe transforme en papillon.

Reméde pour garantir les arbres du ravage qu'y font les Chenilles. Prenez du genêt, coupez-le menu : faites-le infuſer dans l'eau pendant la nuit; il en faut une braſſée dans un baquet, le lendemain aſpergez-en avec un goupillon les arbres & autres plantes où vous verrez des Chenilles; & faites pluſieurs fois la même opération.

CHERSYDRE. Nom d'un Serpent amphibie ſemblable à un petit Aſpic terreſtre. Il habite ſucceſſivement l'eau & la terre, & ſon venin eſt fort dangereux dans les lieux ſecs.

CHERUI *ou* CHIROUI. Plante potagere dont les racines ſont faites en forme de petits navets longs, & que l'on mange en Carême : on la multiplie de graine qui eſt noirâtre & piquante à la langue, on la ſeme & on la cultive comme la betterave : elle vient auſſi de plant.

CHEVAL. Animal quadrupède, qui par l'élégance de ſa taille, la nobleſſe de ſes inclinations & la docilité de ſon caractère, a mérité le premier rang parmi les animaux domeſtiques. Chaque Contrée, chaque Province même nourrit des chevaux, & ils ſont devenus, à cauſe des ſervices qu'ils rendent à la ſociété, un des objets du plus grand commerce. Si le climat influe ſur ce qui reſpire, c'eſt principalement ſur ces animaux que l'on peut remarquer cette influence. En effet, on a reconnu entre les Chevaux de divers pays des qualités différentes, qui les rendent plus ou moins propres aux fonctions auxquelles on les deſtine.

Les parties d'un beau Cheval doivent être formées de la maniere ſuivante.

La tête doit être menue, étroite & ſéche, point trop longue, placée haute; les oreilles petites, droites, placées au plus haut de la tête; les pointes des oreilles portées en avant lorſqu'il galope ou va le pas, ce qu'on appelle l'oreille hardie; le front étroit, avec un épi, c'eſt-à-dire, un retour de poil en forme de

friſure naturelle; une étoile au front, mais lorſqu'il n'eſt ni gris, ni blanc; les ſalieres élevées, & point enfoncées; les yeux clairs, vifs, pleins de feu, médiocrement gros, & à fleur de tête; le regard fixe & fier; les nazeaux bien fendus; les lévres menues; la barbe ne doit avoir guères de chair, & n'être, ni plate, ni relevée; la bouche médiocrement fendue; la langue menue, les barres tranchantes & décharnées; on appelle ainſi la partie des gencives qui eſt ſans dents, & qui ſert à l'appui du mors; elles doivent être telles pour être ſenſibles, afin que le Cheval ait bonne bouche. Or, il a une bonne bouche lorſqu'il a l'appui égal, ferme & léger, l'arrêt aiſé, qu'il a la bouche fraîche & pleine d'écume, & que l'embouchure lui donne du plaiſir. L'encolure ne doit pas être chargée de chair; elle doit monter droite en haut en ſortant du garrot, & aller en diminuant, faiſant un peu l'arc juſqu'à la tête; être longue; & près de la criniere être maigre & tranchante.

A l'égard des Jumens, c'eſt une bonne qualité d'avoir l'encolure un peu épaiſſe & charnue: l'encolure eſt plus néceſſaire pour la beauté du Cheval, que la petite tête. Le crin doit être délié, long, peu épais; le garrot élevé & aſſez long, point trop charnu; les épaules médiocres, plattes, déchargées de chair: c'eſt un grand défaut pour un Cheval d'être large d'épaules; ainſi il ne faut pas qu'il y ait plus de cinq pouces de diſtance d'un bras à l'autre.

Un beau Cheval doit encore avoir les reins doubles, c'eſt-à-dire, un peu plus élevés aux côtés de l'épine du dos, qui doit être large & bien fournie: le dos ferme, point en ſelle depuis le garrot juſqu'aux hanches. Le tour des côtes amples & rondes, le ventre médiocre aux Chevaux de main, mais grand pour ceux de caroſſe, cependant point avallé. Les flancs pleins, & au haut un épi de chaque côté: la croupe large & ronde juſqu'au haut de la queue, & les os des hanches aſſez éloignés pour qu'il ne ſe puiſſent voir: la queue ferme, forte, ſans mouvement, placée haute & garnie de poil. A l'égard des jambes, celles de devant

doivent avoir le bras large, nerveux: il doit être long pour les chevaux deſtinés au travail, & court pour ceux de manége, afin qu'ils aient un beau plis de jambe, & un beau mouvement en marchant. La jambe doit être fort large & platte. Elle eſt telle lorſque le nerf eſt détaché & éloigné de l'os. Le genouil doit être également large & plat, ſans groſſeur ni rondeur au-deſſus: le boulet gros, plat & large, ſans enflure; le pâturon court. On appelle long-jointés, ceux qui l'ont trop long. Le ſabot doit avoir la corne luiſante & unie, & former une figure ronde, mais plus large en bas qu'en haut: le talon haut & large: la fourchette bien nourrie, ni trop petite, ni trop groſſe. Les cuiſſes doivent être longues & bien fournies de chair: les jarrets grands, ſecs, nerveux & ſouples: la jambe de derriere large & platte, deſcendant à plomb du jarret au boulet. Au reſte, lorſque les pieds de devant ſont bons, ceux de derriere le ſont auſſi. Les uns & les autres ne doivent pas être chargés de poil: les jambes doivent être d'une hauteur convenable: elles ſont telles, lorſqu'en meſurant depuis le jarret juſqu'au coude, on trouve la même diſtance depuis le jarret juſqu'au bas du talon. Elles ſeront trop longues s'il y en a davantage. On appelle haut-montés les Chevaux qui les ont ainſi.

Obſervations qu'on doit faire quand on achette un Cheval, pour n'être point trompé.

On doit examiner d'abord ſi le Cheval qu'on achette eſt propre à l'uſage auquel on le deſtine. Par exemple, un Cheval que l'on deſtine pour aller ſur le pavé, doit être large près de terre, & ce qu'on appelle écaché; & celui au contraire que l'on deſtine à la chaſſe & à courir, ne doit pas être ainſi, parce qu'il auroit trop d'épaules, & conſéquemment peu d'haleine & de viteſſe.

Cela poſé, on doit examiner, 1°. l'âge du Cheval. Or on le connoît à certaines dents. Pour cet effet, il faut ſçavoir que, peu après qu'il eſt né, il lui vient d'abord les dents de lait: elles ſont petites, blanches,

& point creuſes, faciles à diſcerner des autres. Juſqu'à deux ans & demi il en a encore douze, ſix deſſus & ſix deſſous : vers cet âge de deux ans & demi, il lui en tombe quatre, deux deſſus & deux deſſous : à la place de ces quatre dents, il en vient quatre autres, qu'on appelle pinces : elles ſont plus grandes & plus fortes : ce ſont les dents du milieu. A trois ans & demi il lui vient ce qu'on appelle les crocs ou crochets, d'abord ceux de la gencive de deſſous, & enſuite ceux de la gencive de deſſus : vers ce même temps de trois ans & demi, il lui en tombe encore quatre autres de lait, deux de deſſus & deux de deſſous ; & à leur place, il en revient quatre autres auſſi groſſes que les pinces, on les appelle mitoyennes. A quatre ans & demi les quatre dernieres de lait, qui ſont aux quatre coins deſſus & deſſous tombent, & il vient à leur place quatre autres, qu'on appelle les coins.

De-là il ſuit, 1°. que lorſqu'un Cheval n'a encore que huit dents de lait, il n'a guères plus de deux ans & demi, ou tout au plus trois. 2°. Que lorſqu'il en a encore quatre, il n'a pas plus de trois & demi, & que lorſqu'il n'a plus de dents de lait, il a tout au moins quatre ans & demi, & il eſt dans les cinq ans. Il a cinq ans pleins, lorſque la chair qui étoit au-dedans des coins eſt toute retirée. Il a cinq ans & demi lorſqu'elles demeurent creuſes & vuides. Depuis cinq ans & demi juſqu'à ſix, ce vuide s'emplit, & à ſix ans la dent ſe trouve auſſi haute par le dedans que par le dehors, il ne reſte qu'un creux au milieu. Le Cheval étant à l'âge de ſix ans, marque, c'eſt-à-dire, que les coins ſont creux & noirs dans le milieu ; car à cet âge, on ne regarde plus qu'aux coins. A ſix ans complets, il a les coins hors de la gencive de l'épaiſſeur d'un petit doigt ; à ſept, de l'épaiſſeur du ſecond doigt, ou doigt annulaire ; à huit ans, de l'épaiſſeur du troiſiéme doigt. Or, cette hauteur de la dent hors de la gencive, eſt la marque la plus ſûre pour diſcerner l'âge. A cet âge de huit ans, la dent (c'eſt-à-dire les coins) n'a plus de creux noir, & elle eſt toute unie : on appelle cela avoir raſé, parlant du Cheval, & cependant il y en

a pluſieurs qui à neuf ans n'ont point encore raſé.

Lorſqu'une fois le Cheval a raſé, on ne peut juger de l'âge qu'à la longueur des dents, ou aux crochets ou crocs. Ainſi, ſi celui de deſſus & celui de deſſous eſt uſé, & égal au palais; ſi l'un & l'autre eſt gros & rond, craſſeux, uſé & jaune, le Cheval a au moins dix ans; car, par exemple, un Cheval qui n'a que ſix ans, a le crochet de deſſus cannelé en dedans, & comme creux; & il a celui de deſſous pointu, tranchant des deux côtés, & ſans craſſe. Les autres marques qu'un Cheval eſt vieux, ſont lorſque les ſallieres ſont fort creuſes, l'os de la ganache pointu, le poil du ſouci mêlé de poils blancs, ce qu'on appelle ſiller; ce qui dénote quatorze ou quinze ans, le palais décharné & ſec dans le milieu.

2°. Pour connoître s'il a les yeux bons, il faut 1°. bien ſituer le Cheval; conſidérer long-temps, & avec grande attention, ſes yeux, les regarder la nuit avec une petite bougie, parce qu'on verra juſqu'à la moindre tache. Si on eſt en plein jour & au ſoleil, comme dans un marché, chercher l'ombre, & mettre la main par deſſus l'œil: la vître doit être claire & tranſparente comme du cryſtal, ſans nuage ni tache, ni cercle blanc autour. La prunelle, qui eſt le fond de l'œil, doit être blanche, ſans tache au fond, qu'on appelle un dragon.

En général, un Cheval qui eſt aveugle a la démarche incertaine, quand il eſt mené en main, il n'oſe mettre les pieds à terre; étant dans l'écurie, ſes oreilles ſe dreſſent & tournent de côté & d'autre, quand il entend quelqu'un derriere lui.

3°. Examiner ſi l'eſpace entre les deux os de la ganache près du goſier, eſt raiſonnable; s'il n'y a pas dans cet eſpace aucune dureté, ni glande mouvante; car ſi le Cheval eſt jeune, c'eſt un ſigne qu'il n'a pas jetté ſa gourme, ou qu'il l'a jetté imparfaitement; mais ſi la glande eſt fixe & douloureuſe, & que le Cheval ait paſſé ſept ans, c'eſt un ſigne de morve. Cependant il y a des Chevaux qui ont en ces parties des duretés fixes qui ne ſont pas morve; on les ap-

pelle fics, & on peut les extirper avec le raſoir & des cauſtiques.

4°. Les épaules : ſi elles ſont bien ou mal bâties. Il faut qu'un beau Cheval ait les épaules plattes, petites, décharnées. Celles qui ſont chargées de chair, & peu mouvantes, rendent un Cheval déſagréable, & l'empêchent d'être un bon coureur : cependant un Cheval chargé d'épaules eſt bon pour le tirage, c'eſt-à-dire, pour le caroſſe ou la charette.

5°. Les jambes. 1°. Pour voir ſi elles ne ſont pas uſées & travaillées, & elles ſeront telles, ſi elles ſont droites, c'eſt-à-dire, le genouil, le canon & la couronne deſcendront à plomb, & le boulet ſera auſſi avancé que le reſte; on appelle ce défaut être droit ſur ſes membres : car, pour qu'une jambe ſoit bien plantée, il faut que le dedans du boulet ſoit placé deux doigts plus en arriere que la couronne (celle-ci eſt l'eſpace qu'occupe le poil qui tombe ſur la corne tout autour du pied.) 2°. Si elles ne ſont pas arquées, c'eſt-à-dire, lorſque la jambe prend la forme d'un arc plus ou moins; défaut qui vient d'un travail exceſſif. 3°. Si elles ſont ſuffiſamment plattes & larges, ce ſont les meilleures; & elles ſont telles, ſi le nerf qui eſt au derriere de la jambe eſt gros & ferme, & éloigné de l'os. 4°. S'il n'y a point à côté des boulets, entre les nerfs & l'os, une groſſeur molle & pleine d'eau, qu'on appelle mollettes; elles indiquent que le Cheval a beaucoup travaillé. 5°. Si on ne trouve point quelque ſuros : c'eſt une eſpèce de calus attaché à l'os, & dont on s'apperçoit en paſſant la main le long du canon, qui eſt l'eſpace de la jambe depuis le genouil juſqu'au boulet; il vient en dedans du canon. S'il en vient un autre en dehors, on les appelle des ſuros chevillés, parce qu'ils traverſent la jambe : ils font boiter le Cheval à la longue. 6°. S'il n'y a point une crevaſſe, qu'on appelle malandre, au pli du genouil; car elle tient la jambe roide, ſurtout aux vieux Chevaux. 7°. Si le boulet eſt tel qu'il faut; s'il n'eſt pas trop petit, marque de peu de vigueur; ou ne paroît pas trop gros, ce qui marqueroit une jambe uſée;

s'il n'eſt pas trop roide ou trop pliant, ſurtout derriere, ce qui dénote la foibleſſe de cette partie; s'il n'y a pas en quelqu'endroit du boulet une groſſeur comme une petite noix, molle au toucher, & pleine de glaires; marque de jambe travaillée.

On connoit enfin qu'un Cheval a les jambes uſées, ſi, étant arrêté, il avance tantôt ſur une jambe, tantôt ſur une autre, pour ſe ſoulager; ou ſi, étant à l'écurie, il en avance une, & demeure là, ce qu'on apelle montrer le chemin de S. Jacques.

6°. Examiner ſi le Cheval eſt bien planté: pour l'être bien, il faut 1°. pour les jambes de devant qu'elles ſoient plus écartées du côté des épaules que du côté des pieds, enſorte que la diſtance d'un pied à l'autre doit être moindre. Les genoux ne doivent point être ſerrés l'un contre l'autre: la jambe doit aller en ligne droite juſqu'au boulet; les pieds étant poſés à terre, les pinces doivent être directement en avant. A l'égard des jambes de derriere, elles doivent tomber à plomb du jarret au boulet; les pieds doivent être poſés à plat & non ſur la pince: car s'il poſe la pince la premiere, c'eſt une marque qu'il a tiré la charette. Enfin, les pieds ne doivent point être ſitués en dehors, ſur-tout lorſqu'il recule.

7°. Examiner s'il marche bien: or il marche bien, 1°. lorſqu'il fait le lever de la jambe avec facilité, qu'il ne croiſe pas les jambes l'une ſur l'autre ſans porter le pied ni en dehors ni en dedans: 2°. lorſqu'il a le ſoutien bon, c'eſt à-dire, lorſqu'il ſoutient la jambe en l'air le temps qu'il faut, & ne laiſſe pas tomber promptement ſon pied à terre: 3°. lorſqu'il a l'appui du pied à terre ferme, & ſans appuyer le pied plus d'un côté que d'autre, ni en dedans ni en dehors, mais droit, & lorſque le boulet ne porte point trop bas ou demeure trop roide: 4°. lorſqu'il avance ſon pas, c'eſt-à-dire, qu'il eſt diligent à marcher; qu'il eſt léger à la main, c'eſt à-dire, qu'il n'appuie point trop ſur le mors; qu'il mâche continuellement ſa bride, tient la tête haute, & qu'il a du mouvement aux épaules pour la commodité du Cavalier; que ſes pas ne

ſont point allongés ni dégingandés: qu'il remue ſouvent les jambes ſans battre la poudre, & qu'il fait deux temps dans un eſpace, où d'autres Chevaux n'en font qu'un, ce qu'ils ne devroient pas faire; 5°. lorſqu'il va commodément; & il ira ainſi, ſi le train de devant & celui de derriere ne font qu'un ſeul & même mouvement, car par-là, il cauſe aucun faux mouvement au Cavalier, & ne l'ébranle point du tout.

8°. Lorſqu'il marche avec ſûreté; & pour le faire il doit, 1°. lever la jambe un peu haut, car s'il ne la léve pas aſſez, c'eſt une marque qu'il a les jambes ruinées; 2°. avoir l'appui du pied bon & ſûr, pour ne pas broncher. Pour avoir toutes ces qualités, il faut qu'un Cheval ſoit un peu long. Au reſte, lorſqu'un Cheval va le trot, il leve les jambes en croix de S. André; ainſi il leve la jambe du montoir devant, & celle hors du montoir derriere, & il les tient en l'air en même-temps; enſuite poſant ces deux-là à terre, il leve les deux autres en l'air, & toujours de la même maniere alternativement. Lorſqu'un Cheval va l'amble, il leve les deux jambes du même côté & les a toutes deux en l'air en même-temps. 2°. Il porte à terre le pied de derriere environ vingt pouces plus avant qu'il n'a pouſſé le pied de devant, car plus il le poſe avant, mieux il va l'amble.

8°. Examiner les pieds, & 1°. le ſabot qui doit être d'une forme preſque ronde, & avoir la corne douce, unie, brune & épaiſſe; voir ſi elle n'eſt pas caſſante, ce qu'on reconnoîtra, s'il manque beaucoup de morceaux de corne autour du pied, & ſi elle éclate à l'endroit où les clous ſont rivés; 2°. ſi les cercles qui entourrent ſouvent la corne, ſont plus hauts que les reſtes de la corne, car alors ils font boiter le Cheval; 3°. S'il n'y a pas au pied aucune avalure, c'eſt-à-dire, lorſque le Cheval ayant fait quartier neuf, la corne eſt raboteuſe & difforme; 4°. ſi la ſole eſt forte, tout le pied creux & éloigné du fer; 5°. ſi le Cheval n'eſt pas encaſtelé, & on l'appelle ainſi, lorſque les talons ne prennent pas leur tour en rond, mais s'étreciſſent auprès de la fente de la four-

chette, enſorte que de chaque côté de cette fente; au lieu de trois ou quatre doigts de largeur au talon, il y a à peine un doigt; c'eſt un défaut qui fait ſouvent boîter & marque une grande ſéchereſſe de pied; 6°. s'ils n'ont pas dans le paturon un des côtés du talon plus haut d'un pouce que l'autre, la mauvaiſe ferrure peut en être la cauſe; 7°. ſi le pied n'eſt pas comble: on l'appelle ainſi lorſque la ſole eſt plus haute que la corne, & que tout le pied eſt plein par le deſſous & rond au lieu d'être creux; c'eſt un défaut qui rend le pied difforme & ſemblable par le deſſus à une écaille d'huître; 8°. s'il n'a pas quelque ulcère ou poireau en dedans des quartiers, qui ſont fendus depuis le poil juſqu'au fer, ou au-deſſus de la couronne. Enfin, on doit examiner ſi le Cheval n'a pas les pieds trop gros ou trop grands, ou s'il ne les a pas trop petits.

9°. Examiner s'il a aſſez de corps ou de flanc; ce que l'on connoît par l'eſpace vuide qui eſt depuis l'os de la hanche juſqu'à la derniere côte, ou ſi les côtes ſont trop ſerrées, en comparant leur hauteur avec les os des hanches; ce défaut peut venir de maigreur, & en ce cas il peut ſe guérir, mais s'il vient des côtes mal tournées, le défaut eſt notable; car quoique le Cheval ait de l'ardeur, & qu'il mange bien, il ne prendra jamais de flanc & deviendra efflanqué.

10°. Voir s'il n'eſt pas alteré de flanc, ou s'il a le flanc trop avalé: ce défaut eſt un acheminement à la pouſſe, on le connoît lorſque le Cheval tirant ſon haleine, retire la peau du ventre à ſoi, & fait au long des côtes comme une corde ou un vuide; c'eſt ſigne d'une grande chaleur cauſée par une fatigue exceſſive.

11°. Voir s'il n'eſt pas pouſſif outré, ou pouſſif déclaré: ce que l'on connoît lorſque le Cheval tire ſon haleine à lui, & que le flanc lui bat non-ſeulement au haut des côtes, mais auſſi juſqu'au prés de l'épine du dos, ou juſqu'au plat de la cuiſſe; on le connoît encore s'il a le flanc fort avalé, ſi en le faiſant touſſer, la toux eſt ſéche & réitérée, s'il pette en touſſant: dans tous ces cas, le mal eſt incurable: on connoît s'il eſt courbattu aux mêmes indices.

Examiner

12°. Examiner s'il n'eſt point ſouffleur ou ſiffleur, c'eſt-à-dire, ſi en galoppant ou en trottant quelque temps, il ſouffle extrêmement juſqu'à inquiéter le Cavalier; mais ce défaut qui déplaît à tout le monde; ne vient pas de la pouſſe ni d'aucun vice du poulmon, comme on le croiroit; il vient de ce que les conduits de la reſpiration ſont trop étroits: ces ſortes de Chevaux, quoiqu'ils ne ſoient pas pouſſifs, & qu'ils ſoient de ſervice, ne durent pas ſi long-temps que les autres.

A l'égard des Chevaux de caroſſe, il faut les faire tirer avant de les acheter, quoiqu'ils aient belle montre à trotter: & pour tirer comme il faut, ils doivent baiſſer les hanches en tirant, lever l'encolure & la tête.

13°. Examiner le train de derriere, & 1°. voir ſi la croupe n'eſt point coupée ni avalée; 2°. ſi la queue n'eſt point ſituée trop bas, marque de foibleſſe; 3°. ſi les cuiſſes ſont ſuffiſamment éloignées l'une de l'autre, ſi elles ſont maigres & décharnées; 4°. ſi le Cheval n'eſt pas crochu, ce qui arrive lorſque les jarrets ſont plus près l'un de l'autre que les pieds; ce défaut vient de foibleſſe, & fait que dans les deſcentes ils ſe les frottent l'un contre l'autre; 5°. s'il n'a pas le défaut contraire, c'eſt-à-dire, s'il porte les jarrets en dehors, ce qui vient de la même cauſe; 6°. s'il n'y a pas quelque groſſeur ou tumeur, comme une chair molle croiſſant entre cuir & chair, entre le gros nerf & l'os du jarret au-deſſus du pli, ce qu'on appelle un veſſigon; ou une tumeur qui vient au-deſſous, qui fait porter la jambe roide au Cheval & le fait boiter; ou une humeur calleuſe dure comme l'os, qui vient au haut du plat de la jambe & en dedans: elle eſt douloureuſe & fait boiter le Cheval, c'eſt un eſparvin: ce défaut fait que le Cheval n'a pas le mouvement du jarret libre & aiſé, & on le connoît en ce qu'il hauſſe, en marchant, la jambe de derriere plus haut que l'ordinaire par un mouvement violent; 7°. ſi le pli du jarret n'eſt point enflé: ce défaut eſt conſidérable; c'eſt ſouvent une ſource de quantité de mauvaiſes humeurs; 8°. s'il n'y a point de crévaſſe, qu'on appelle ſolandre, par où s'évacue l'humeur. En un mot, on ne

ſçauroit trop examiner le jarret, parce que cette partie porte la plus grande charge du corps. 9°. Lorſque les deux jambes de derriere ſont plus foibles que les deux de devant, le Cheval ne fera pas un long ſervice On connoît cette foibleſſe lorſque le Cheval n'a que peu ou point de mouvement à la jambe de devant, & que quand on le pouſſe, il forme des arrêts ſur les hanches: ſi, au contraire, la foibleſſe vient des jambes de derriere, il ſera crochu, ou, au contraire, il portera les jarrets en dehors, ou il aura les défauts dont on a parlé ci-deſſus.

14°. Examiner le bas du jarret, & voir s'il n'y a pas le long du nerf de la jambe, 1°. des queues de rat; ce mal a la figure d'une arrête de poiſſon: l'endroit où il eſt, eſt ſans poil. 2°. Des poireaux: ils viennent au boulet, ou ils ſont cachés ſous le paturon: ils jettent une humeur puante. infectent la jambe, & ſont difficiles à guérir. 3°. Des fics, qui viennent à la fourchette, dans le milieu ou à côté, & quelquefois ſous la ſole: quoiqu'ils ne jettent pas du pus au commencement, ils ſont fort longs à guérir: il faut ſe garder de négliger ce mal. On connoît qu'un Cheval a eu des fics, lorſque le pied qui en a été affligé eſt plus grand que les autres. 4°. Des crevaſſes qui entourent le derriere du boulet, à l'endroit du pli; on les appelle mules traverſieres: elles ſont douloureuſes, & ſéchent difficilement. 5°. Ce qu'on appelle de mauvaiſes eaux: c'eſt une humeur fort puante, qui, en ſortant, rend le cuir blanchâtre: on la découvre ſous le poil du paturon: elle vient le plus ſouvent aux jambes de derriere. On peut arrêter le cours de ces eaux dès le commencement, ſinon elles deviennent l'origine des maux qui font périr les Chevaux par les jambes.

Les Chevaux de caroſſe ſont plus ſujets que les autres à tous les maux dont on vient de parler dans cet article, parce qu'ayant été nourris dans des pays marécageux, comme la Hollande, la Friſe, &c. ils ont contracté des humeurs qui leur tombent ſur les jambes; & leur cauſent divers maux, tous fort dangereux.

Le plus ſûr, lorſqu'on achete un Cheval de caroſſe,

eſt de le choiſir, autant qu'il ſe peut, avec peu de poil; qu'il ait les jarrets ſecs, ſans chair, la jambe plate & nerveuſe, ſans enflure au boulet, ni autres défauts notables.

15°. Examiner ſi le Cheval ne boite point; & pour le connoître, le faire trotter en main ſur le pavé; & pendant qu'il trotte, obſerver le lever, le ſoutien & l'appui de la jambe; voir s'il tient les reins droits, ſans les baiſſer & ſans ſe bercer, c'eſt-à-dire, ſans pencher la hanche tantôt d'un côté, puis de l'autre, à tous les temps qu'il fait au trot, ni marquer ces mêmes temps avec la tête, ce qui ſeroit une marque qu'il boite; mais la tenir droite, ſans la branler.

16°. S'il a bonne bouche: & pour cet effet, voir s'il a l'encolure relevée, large & épaiſſe, les reins bons & bien faits, ainſi que les jambes & les pieds. *Voyez ci-deſſus l'article de la bouche du Cheval.* 2°. Si, en appuyant le doigt fortement ſur la barre, cela lui cauſe de la douleur; c'eſt une bonne marque. 3°. Voir ſi les barres n'ont point été rompues ou bleſſées, ce qu'on connoît par quelques cicatrices. 4°. S'il n'a point la bouche trop ſenſible, ce qu'on connoît, lorſqu'en le faiſant partir de la main, il bégaie, c'eſt-à-dire, il bat à la main, ne pouvant ſouffrir l'appui; s'il ne s'arrête pas facilement au moindre mouvement de la main. Si au contraire on l'arrête facilement après une courſe violente, s'il a la bouche pleine d'écume, s'il mâche continuellement ſon mors; c'eſt la marque d'une bonne bouche.

17°. Examiner s'il a de la vigueur & de l'agilité, ce que l'on connoît lorſqu'il eſt ſenſible à l'éperon, c'eſt-à-dire, qu'il ſe tremouſſe aux moindres approches de l'éperon, ce qu'on appelle pincer un Cheval: s'il tâche de s'échapper de la main avec action du pied. La vigueur eſt différente de l'ardeur: un Cheval ardent eſt incommode, & déplaît au Cavalier, parce qu'il va d'une maniere turbulente & à contre-temps.

18°. Voir s'il réſiſte & s'attache aux éperons, lorſqu'on lui en donne, c'eſt-à-dire, qu'il rue, ſaute & recule, & ſe fait battre, ſans vouloir aller en avant:

on appelle *Ramingues* ces ſortes de Chevaux, c'eſt ſigne de méchanceté : on doit les diſtinguer des rétifs, qui veulent aller où il leur plaît, & refuſent d'aller où l'on veut, & ſe défendent autant qu'ils peuvent, pour ne pas obéïr. On doit rebuter ces ſortes de Chevaux ; car les meilleurs ſont ceux qui craignent juſqu'au moindre ſigne du coups ; qui, au ſeul ſerrer de la jambe, ſont en allarme ; qui, du pas, ſe mettent en galop, ſans ſe faire ſolliciter, qui galoppent aiſément & long-temps, ont une carriere vive & unie, & l'arrêt leger & juſte.

Enfin, pour achever de connoître un Cheval qu'on veut acheter, on doit le monter au ſortir de l'écurie, & ſans l'animer, ni lui faire peur de l'éperon, ni de la houſſine, lâchez-lui quatre doigts de la bride, pour le tenir dans l'appui de la main, le laiſſant aller le pas à ſa fantaiſie : laiſſez-le aller dans cette négligence un quart-d'heure ; s'il doit broncher il bronchera ; s'il eſt peſant à la main, il ira entiérement ſur le mors ; s'il eſt pareſſeux, il diminuera ſon allure, & s'arrêtera. Si pour le faire aller en avant, il faut branler le corps, les jambes, & même les bras, vous connoîtrez bientôt les qualités du Cheval. Mais ſi, malgré votre molleſſe à le chaſſer, il marche la tête levée, mâchant ſon mors, le pas hardi, & ſans broncher, il ne faut pas douter que le Cheval ne ſoit vigoureux. C'eſt un défaut notable ſi un Cheval va l'entre-pas, ou le traquenard, c'eſt-à-dire, ſi ſon allure eſt mêlée de l'amble & du pas, ou mêlée de l'amble & du galop, qu'on appelle l'*Aubin*, (comme les Chevaux des Meſſageries qui portent les panniers ou ballots,) c'eſt une marque de foibleſſe de reins, ou de jambes uſées. Pour détruire dans un Cheval cette ſorte de train rompu, on peut lui mettre des entravers ou cordages, afin de lui faire prendre un train aſſuré.

Les qualités d'un Cheval, deſtiné pour aller le pas, ſont différentes de celles d'un Cheval deſtiné à la chaſſe. Pour bien aller le pas, un Cheval doit appuyer le pied ferme à terre ; de-là vient qu'un Cheval qui va bien le pas, ne galoppe pas dans la perfection, au lieu qu'un

Cheval de chaſſe galoppe facilement & aſſis ſur les hanches, il ne leve pas trop haut les jambes de devant, il porte la tête & l'encolure haute, ſans charger la main, ce qui marque qu'il eſt de grande haleine & vigoureux.

Ferrure des Chevaux. Il eſt eſſentiel, pour tout homme qui a des Chevaux, ſoit pour le voyage, ſoit pour le ſervice de la campagne, ſoit pour tirer la chaiſe ou le caroſſe, de ſçavoir la méthode qu'il faut tenir pour les bien ferrer.

Il y a ſur cela quatre régles principales. 1°. On ne doit brocher ou mettre les cloux qu'à la pince des pieds de devant, & au talon des pieds de derriere, parce qu'il a beaucoup de corne à prendre à l'un & à l'autre. Ainſi, il faut bien ſe garder de les brocher à la pince de derriere, & au talon de devant, parce qu'il y a peu de corne, & qu'on rencontre d'abord le vif; de ſorte que ſi on broche un peut trop haut vers ces endroits, on ſerre la veine qui entoure le pied, ou l'on rencontre le vif, ce qui fait boiter le Cheval, & l'on dit qu'il eſt encloué. De-là vient le proverbe, *pince devant & talon derriere*, pour dire qu'on ne doit brocher que ſur ces endroits-là.

2°. On ne doit jamais ouvrir les talons aux Chevaux, c'eſt-à-dire, que lorſque le Maréchal pare le pied, il ne doit jamais couper le talon près de la fourchette, & l'emporter juſqu'au haut à un doigt de la couronne, parce que, par-là, il affame le pied, & fait qu'il ſe ſerre & s'étrecit.

3°. On doit employer les cloux les plus déliés de lame, & non les épais, parce que ceux-ci font éclater la corne, & l'emportent avec eux, & que tous les trous coupent en rond le ſabot.

4°. Les fers doivent être les plus légers qu'il eſt poſſible, ſelon le pied & la taille du Cheval, parce que les fers épais laſſent le Cheval, & que leur péſanteur fait bientôt lâcher les cloux, au moindre choppement contre les pierres.

5°. Pour bien parer les pieds des Chevaux, le Maréchal ne doit point creuſer dans les quartiers, ni cou-

per les talons, parce qu'il affoibliroit les pieds, & les feroit deſſécher. 2°. Il doit laiſſer les talons des pieds de devant forts, de peur que le Cheval, venant à ſe déferrer, ne ſe gatte les pieds en chemin. 3°. Ajuſter le fer de façon qu'il ne ſoit pas trop couvert, ni trop découvert. Les éponges ne doivent guères être plus longues que le talon (on appelle ainſi les deux bouts du fer,) ni déborder beaucoup en dehors au talon; mais le milieu doit être poſé ſur le talon qui touche la fourchette. 4°. Le fer ne doit point porter ſur la ſolle (qui eſt comme une ſemelle de corne au-deſſous du pied) mais ſur le tout & au-deſſous du ſabot, & d'un doigt de largeur, & également ſur la corne; car ſi le fer appuyoit ailleurs, il feroit boiter le Cheval. 5°. Mettre les cloux, puis laiſſer aller le pied à terre, pourvoir ſi le fer eſt bien aſſis; enſuite les brocher, c'eſt-à dire les enfoncer; les couper avec la tenaille; couper la corne qui paſſe au-delà du fer, & celle que le clou a pû faire éclater au-deſſous. Enfin, les river bien exactement.

Les perſonnes qui ont leurs biens ſitués dans des Provinces où il y a beaucoup de prairies & de fourages, peuvent faire commerce de Chevaux. Pour cet effet, on doit élever, le plus qu'on peut, de jeunes poulains de ſes cavales, & avoir l'attention de les vendre dès qu'on les a dreſſés au trait, ou à la ſelle: ou bien on achete des poulains de trois ans, & après qu'on les a bien nourris juſqu'à cinq ou ſix ans, & qu'on ne les a fait travailler qu'avec ménagement, on les vend à haut prix, & on les remplace par d'autres jeunes, qu'on a à bon marché. On peut auſſi acheter des Chevaux maigres de fatigue; mais ſans vices, & les revendre, quand on leur a fait bien reprendre corps.

Tous les Médecins ſont d'accord que l'exercice du Cheval eſt fort utile à la ſanté; & particuliérement dans la cachexie, les langueurs hypocondriaques, les affections mélancoliques, &c. Cet exercice fortifie les digeſtions, rend la circulation plus libre, favoriſe les excrétions. Les ſecouſſes du mouvement du Cheval donnent aux liqueurs la fluidité qui leur eſt néceſſai-

re, & aux ſolides, le reſſort pour bien s'acquitter de toutes leurs fonctions: (le changement d'air y contribue auſſi) C'eſt une fort bonne méthode, pour conſerver ſa ſanté, de monter quelquefois à Cheval; mais ce ne doit pas être quand on a trop mangé, ou qu'on a faim.

La plûpart des hommes deviennent gras & robuſtes, en s'adonnant à cet exercice; au lieu qu'auparavant ils étoient maigres, foibles & délicats.

CHÈVRE. Femelle du Bouc. On diſtingue les Chèvres domeſtiques & les Chèvres ſauvages. Les premieres ont les cornes longues & aiguës, le muzeau plat, la queue courte & une aſſez longue barbe. Une bonne Chèvre doit être de grande taille, large du derriere, le poil doux & uni, les mammelles groſſes, les pis longs; les blanches paſſent pour avoir plus de lait. On fait cas de celles qui n'ont point de cornes. Les Chèvres ne vivent guères plus de huit ans: elles portent juſqu'à près de ſept: elles demandent qu'on les tienne proprement: elles ſe gouvernent comme les brebis: on les mene aux champs, & on les ramene dans le même temps. Si on en a un troupeau, on n'en peut donner que cinquante à conduire au Chevrier, parce que ce bétail n'eſt pas facile à mener. Ces bêtes trouvent facilement de quoi paître par tout, & dans les lieux les plus ſtérilles, les landes ſont les pâturages qu'elles aiment le mieux. En hyver, on les nourrit avec des feuilles d'arbres, des choux, des herbes ſéches, des raves, des navets: l'herbe appellée Quintefeuille, & la pâture pendant la roſée, les rendent abondantes en lait: on doit ſeulement les faire boire ſoir & matin, & les tenir chaudement en hyver; car le froid leur eſt fort nuiſible. Elles donnent du lait pendant quatre ou cinq mois de l'année, & on les trait le matin & le ſoir. On doit faire accoupler les Chèvres avec les Boucs lorſqu'elles ont deux ans, & dans le mois de Novembre, afin que quand elles chevrotent, elles trouvent de nouvelles herbes, pour avoir plus de lait. Une bonne Chèvre donne quelquefois juſqu'à deux Chevreaux d'une portée: les Chèvres demandent qu'-

on les ſoigne pendant qu'elles chevrotent, car elles ſouffrent beaucoup: on doit les nourrir de foin quelques jours avant & après. On nourrit le Chevreau de lait, & de la ſemence d'orme & de lierre: on les élève pour le reſte comme les Agneaux: les Chèvres alaitent un mois. Quand on a beaucoup de Chèvres, on fait mieux d'élever les Chevreaux, pour augmenter le troupeau, que de les vendre petits.

Les maladies des Chèvres ſont à peu-près les mêmes que celles des Brebis, & conſéquemment les remédes le ſont auſſi.

Les Chèvres & les Chevreaux ſont d'un bon profit à la campagne, par pluſieurs raiſons. 1°. Elles donnent plus de lait que les Brebis, & leur lait eſt plus ſain; il eſt même ſouvent ordonné pour la ſanté. Quand elles ſont bien nourries, elles en donnent juſqu'à quatre pintes par jour: on en fait des fromages en Languedoc & en Provence. On fait du ſuif de la graiſſe des Chèvres & des Boucs. Le poil de Chèvre ſert à quantité de choſes utiles, comme chapeaux, bouracans, camelots, &c.

2°. La chair de Chevreau, quand il n'a pas paſſé ſix mois, eſt tendre & fort délicate.

Le Dauphiné, le Poitou, la Guyenne ſont les Provinces où l'on nourrit le plus de Chèvres.

Les Chèvres ſont bonnes pour les terres maigres: elles ſe plaiſent ſur les collines les plus eſcarpées, les rochers les plus ſtérilles, d'où cependant elles reviennent les mammelles pleines, pour nourrir leurs Chevreaux, & elles remplacent en bien des pays le lait des vaches, quand il n'y a point de ces dernieres.

Les Chèvres ſauvages ſont en grand nombre en Afrique & dans d'autres lieux. Elles ſont ſans barbe; mais leur poil eſt fort rude, & pend preſque à terre. Leurs cornes ſont droites, & un peu courbées par le bout. Elles ont les pieds de devant plus courts que ceux de derriere & ſemblable à ceux du liévre. Leur viteſſe eſt extrême à courir, & leur voix ne differe pas de celle des autres.

CHÈVRE-FEUILLE. Arbriſſeau. Ses fleurs ſont la

plûpart de couleur de pourpre, rayées de quelques lignes blanches, & jettent une odeur ſuave: elles deviennent jaunes lorſque la fleur commence à ſe paſſer: les Chèvre feuilles garniſſent les eſpaliers des jardins: on en fait des paliſſades, des buiſſons, & on lui donne diverſes figures. Il vient de marcottes; ou bien on couche les branches en terre, & il remplit le vuide des paliſſades qui en ſont formées: il ſe multiplie aiſément.

CHEVREUIL. Eſt une bête fauve & ſauvage, qui vit dans les bois, qui reſſemble au Cerf, mais qui eſt plus petit, & de meilleur fuite: il exerce fort les Chaſſeurs. Sa femelle s'appelle Chevrette: on les trouve aux forts des buiſſons, bruyères & joncs, dans les hautes montagnes & grandes vallées. C'eſt ſur la fin de l'été qu'on va les guéter dans les buiſſons où ils font leur viandis. On ne doit courir que les mâles: on les connoît par le pied de devant, qu'ils ont plus grand que les femelles, ainſi que les jambes. Leur rut commence au mois d'Octobre, & ne dure que quinze jours.

Chaſſe du Chevreuil. Les chiens courans, entre deux tailles, & bien rablés, ſont les meilleurs contre les Chevreuils.

Le Chevreuil étant parti de la repoſée, découplez les chiens, afin qu'ils ſoient maîtres de la voie, & de tourner auſſitôt que le Chevreuil tournera, en leur criant, *bellement, mes belots, bellement; vel ci allé, vel ci allé.* Sonnez du gros ton, par mots entre-coupés, juſqu'à ce qu'il ſoit lancé. Les Piqueurs doivent tenir plus exactement leurs chiens pour le Chevreuil, que pour les autres grandes bêtes, pour leur aider à tourner & à requêter: ils doivent ſçavoir les dernieres voies que les chiens ont chaſſées, en y faiſant des briſées, les unes fort hautes, les autres un peu plus baſſes; & pour celles qu'ils jetteront à terre, il faut qu'il y en ait de plus groſſes les unes que les autres, pour les diſcerner, & connoître les dernieres voies du Chevreuil, & y mener leurs chiens requêter.

La chair de Chevreuil eſt la plus délicieuſe au goût, entre celles de tous les animaux ſauvages.

CHIANTZOTZOLLI. Plante du nouveau Mexi-

que, dont les tiges ſont quadrangulaires, & les fleurs blanches. Ces fleurs ſont ſurmontées d'un petit vaſe, dans lequel naît une ſemence blanche, dont on fait une liqueur rafraîchiſſante, avec un mêlange d'amande douces & de quelques autres ſemences.

CHICHE. Eſpèce de pois, dont la tige eſt dure, les feuilles dentelées, blanchâtres & velues, & les fleurs couleur de pourpre. On diſtingue le pois chiche ſauvage, & celui des jardins. Les pois chiches ſont chauds & déterſifs.

CHICORÉE. Plante potagere d'un grand uſage, ſurtout en ſalade: il y en a de pluſieurs ſortes. La blanche, qu'on appelle la menue, eſt la meilleure: elle eſt tendre, friſée, & elle blanchit fort bien. La ſcariole eſt eſtimée, & fort à la mode. La verte eſt plus ſauvage: on les perpetue toutes par le moyen de la graine. Le temps de les ſemer eſt d'ordinaire en Juin & Juillet: c'eſt le moyen d'en avoir en Septembre pour l'Automne.

Si on veut en avoir de bonne pour l'hiver, on la doit ſemer depuis la mi-Août juſqu'à la mi-Septembre, du moins dans les terres ſablonneuſes.

On en fait de grandes planches de cinq à ſix pieds de large, pour les replanter au cordeau; & au mois de Septembre, on ſeme la graine fort claire: on doit avoir ſoin d'éclaircir le plan quand il leve trop dru; il a beſoin d'être ſouvent arroſé & ſarclé. Comme les Chicorées craignent beaucoup le froid, on doit les couvrir avec du grand fumier ſec. Pour les faire blanchir, on les lie de deux ou trois liens, & pour les conſerver plus long-temps, on les enterre dans du ſablon, dans une cave, ou dans une ſerre, la racine en haut.

Si on veut en avoir dans toutes les ſaiſons, on doit en ſemer tous les quinze jours, depuis le mois de Mai juſqu'aux premiers jours d'Août. A l'égard de la Chicorée ſauvage, on la ſeme à la fin d'Avril, en terre legere, & à la mi-Mai en terre forte. On la mange en été jeune coupée, après l'avoir fait tremper quelques heures, pour lui ôter ſon amertume.

La Chicorée ſauvage croît dans les lieux incultes;

on la cultive auſſi dans les jardins: on l'emploie beaucoup dans les purgatifs, pour les obſtructions du foie, & pour les fievres: elle eſt rafraichiſſante, apéritive & abſterſive.

CHIENDENT. Plante qui croît ſur tout dans les lieux arides & ſablonneux. Sa racine eſt d'un grand uſage dans les tiſanes: elle doit être groſſe, bien nourrie, blanche, récente, cueillie en Mai ou Septembre: elle eſt rafraichiſſante & aperitive. Elle eſt auſſi de quelqu'uſage dans les arts. Les Vergettiers en font des broſſes, des vergettes. Ils dépouillent auparavant le Chiendent de ſon écorce, le lient en paquets, & le foulent ſous le pied. Ce frottement le ſépare en peu de temps de ſes rameaux. Les plus longs & les plus forts ſe mettent à part; ils l'appellent *Chiendent de France*. Ils donnent le nom de *barbe de Chiendent* à celui qui eſt le plus fin, le plus doux. Le meilleur Chiendent eſt celui de Provence, ou du moins c'eſt de cette Province dont on en tire le plus.

CHIENS DE TROUPEAU. Ils doivent être de groſſe taille, la tête & les oreilles grandes, les yeux noirs, les dents aiguës, le cou gros, les jambes grandes, les ongles durs & courts, la voix groſſe: on choiſit pour cela de gros mâtins, ou des dogues: on doit les armer d'un collier garni de pointes de cloux: leur donner à manger parmi le troupeau même, les nourrir de gros pain, & leur donner quelquefois des os à ronger pour leur affermir les dents, & les rendre hardis à attaquer; mais ne leur donner jamais de chair de brebis & de mouton; les dreſſer à ramener les brebis égarées, & à être dociles à la voix du Berger.

CHIENS DE CHASSE: Il y en a de pluſieurs ſortes.

Les Chiens courans, ſont les Lévriers, Mâtins & Dogues.

Les Chiens couchans, ſont les Braques, Épagneuls & Baſſets.

Les Lévriers, ſont des Chiens à hautes jambes; ils ont la tête déliée & fort longue; ils chaſſent de viteſſe, & non par l'odorat. Les petits ſont pour courre le lapin & le liévre; ils viennent d'Angleterre & d'Eſpa-

gne ; les plus grands ſont pour courre le loup, le ſanglier, & toutes les groſſes bêtes ; on les appelle Lévriers d'attache : les meilleurs viennent de France, d'Angleterre & de Turquie.

Les Dogues & les Mâtins ſont utiles pour aſſaillir les groſſes bêtes, comme le ſanglier.

Les Limiers, ſont des Chiens muets, qui ſervent à quêter & à détourner le cerf.

Les Braques ſont excellens par l'odorat.

Les Épagneuls chaſſent de gueule, & forçent les lapins dans les broſſailles, & chaſſent le nez bas.

Les Baſſets ou Chiens de terre entrent dans les tannieres, attaquent tout ce qui s'enterre, comme renards, blereaux, fouines, &c. ils ſont noirs à demi poil, avec la queue en trompe.

Les chiens couchans chaſſent de haut nez, & ſervent à faire lever les perdrix & les cailles ; les meilleurs viennent d'Eſpagne.

On appelle Chiens vicieux, ceux qui chaſſent tout ce qu'ils rencontrent, & qui s'écarte toujours de la meute.

Les Chiens blancs ſont excellent pour le cerf, ſur tout lorſqu'ils ſont tout blanc, ſans aucune marque.

Les Chiens noirs ſont auſſi eſtimés, lorſque les marques qu'ils ont d'ailleurs ſont blanches, & non pas rouges.

Les gris pareillement, parce qu'ils ſont infatigables à la chaſſe ; ils n'ont pas à la vérité l'odorat ſi fin, mais ils ne coupent jamais, & ne ſe rebutent point de requêter.

Les fauves, c'eſt-à-dire, dont le poil rouge tire ſur le brun, ſont d'un naturel étourdi & impatient, & on ne les emploie qu'à courir le loup & les bêtes noires.

En général, un Chien courant eſt bon lorſqu'il a les oreilles longues, larges, épaiſſes, le cou long & flexibles, les épaules éloignées l'une de l'autre, les jambes rondes & droites, le ventre avalé, le poil gros & rude en y paſſant la main : mais ces marques ne ſont ſenſibles qu'après qu'ils ont trois mois.

Education des Chiens de chaſſe courants. Lorſqu'ils ont quinze jours on doit leur arracher le bout de la queue pour en tirer le filet & le ver qui les ronge: quand ils ont ſix ſemaines, on leur coupe le filet ou ver de la langue, afin qu'ils prennent corps & ne mordent point : on les laiſſe trois mois ſous leur mere, & on les nourrit de lait; enſuite on les donne à nourrir au village. On ne les laiſſe point manger de la charogne : on les nourrit de pain de froment & non de ſeigle. A dix mois on les met aux champs parmi les autres, avec leſquels on les couple petit à petit, & on les accoutume d'aller en chaſſe; & une houſſine à la main, on les oblige de faire comme les autres.

Pour leur apprendre ce que ſignifie le ſon du cor, on doit leur ſonner de temps en temps le ton grêle, pendant qu'ils ſont en bas âge & dans le chenil. On les dreſſe au forhus, c'eſt-à-dire, qu'un Valet, après s'être muni de quelque friandiſe, s'écarte un peu d'eux, ſonne du cor en criant, *tya-hillaut*, pour le cerf; & *va lui aller* pour le liévre, juſqu'à ce que les Chiens ſoient arrivés à lui : pendant ce temps-là un autre les découple en criant, *écoute à lui*, *tirez*, *tirez*, *tirez*. Alors on leur donne les friandiſes, mais dans le même temps celui qui les tenoit accouplés ſonne du cor & les appelle comme avoit fait le premier, & celui-ci, auprès duquel ils ſont, leur donne des coups de houſſine en criant, *écoute à lui*, *tirez*, *tirez*, & les Chiens étant retournés d'où ils étoient partis, on leur donne à manger quelque choſe comme auparavant : par ce manége, on leur apprend à obéir au ſon du cor & à la voix; c'eſt ce qu'on appelle le forhus.

Pour inſtruire les Chiens à courir le cerf, il faut qu'ils aient ſeize ou dix-huit mois, alors on les mene dans les bois une fois la ſemaine. Si c'eſt pour forcer un cerf, on choiſit le temps où il eſt en plus grande vénaiſon, comme au mois de Juillet & les ſuivans; & pendant qu'on chaſſe le cerf, on obſerve de le faire paſſer proche d'eux quand il a été laſſé par les Chiens qui ſont faits à cette chaſſe, & comme ils ſont en état alors de le pourſuivre, ils s'animent à la vue de leur

proie, & ils l'atteignent. On tue le cerf, & on leur en donne la curée : on doit les mener ſouvent à la chaſſe, mais dans la bonne ſaiſon, qui eſt le Printemps & l'Automne.

A l'égard de la chaſſe du liévre, les Chiennes y ſont beaucoup plutôt propres que les Chiens, car dès qu'elles ont près d'un an on peut les y mener ; & pour cet effet, on doit avoir un liévre, le lâcher devant la petite Chienne, avoir en même-temps un bon Chien qu'on lâche ſur le liévre, celui-ci étant attrapé par le Chien, on y amene la jeune Chienne, & on la laiſſe tuer elle-même le liévre. On ne doit dreſſer les Chiens pour la chaſſe que lorſqu'ils ont près de deux ans.

Les maladies des Chiens ſont de diverſes ſortes. 1°. La rage chaude & courante qui ſont incurables ; c'eſt un poiſon qui les mine & les conſume en peu de temps. 2°. La rage mue ; on la connoit en ce qu'elle leur ôte l'appétit, & qu'ils cherchent à ſe plonger dans l'eau. On les en guérit en leur faiſant avaler une décoction faite avec la racine nommée *Spatula putrida*, dite paſſe-rage, & du jus d'ellébore noir & de rue, paſſés dans un linge avec du vin blanc, & on les ſaigne. 3°. La rage appellée tombante, parce que ceux qui en ſont attaqués, tombent à tout momens ſans pouvoir ſe ſoutenir : on les en guérit avec une mixtion faite avec de la graine de peane, du jus de racines de porc & du jus de croiſette, & on les ſaigne aux erres. 4°. La rage endormie, ainſi dire, parce qu'ils veulent toujours dormir : le reméde eſt une mixtion de jus d'abſynthe, de la poudre d'aloës, de la corne de cerf brûlée, & deux dragmes d'agaric dans du vin blanc. 5°. La rhumatique qui vient d'une trop grande abondance de ſang & leur fait enfler la tête : le reméde eſt une décoction de fenouil, de guy, de lierre, de polypode, qu'on fait bouillir avec du vin blanc.

6°. La galle qui vient d'un ſang corrompu, & les fait tomber en langueur. *Reméde* : On fait bouillir une livre de ſain-doux, trois onces d'huile commune, quatre onces de fleurs de ſoufre, du ſel pilé & paſſé, de la cendre bien menue, deux onces de chaux : ces in-

grédiens étant incorporés l'un dans l'autre, il s'en fait un onguent, dont on frotte le corps du Chien à l'ardeur du soleil, & on le tient proprement en le lavant avec de la leſſive; ſi le poil lui tombe, on le graiſſera avec du vieux oing.

7°. Le flux de ventre cauſé par les fatigues de la chaſſe. *Remède*: On ſépare les uns des autres, on leur donne à manger une bouillie de farine de féves fort épaiſſe, où l'on mêle de la terre ſigillée.

8°. Les poux. *Remède*: On les lave avec une décoction de feuilles de menthe, qu'on fait bouillir avec de la cendre, & deux onces de ſtafiagre en poudre; on y diſſout deux onces de ſavon ordinaire, une once de ſafran: ce remède leur eſt pareillement propre pour les puces & autres vermines.

9°. Les vers ſur le corps. *Remède*: On ſe ſert des noix vertes pilées, infuſées quatre heures dans une chopine de vinaigre & qu'on fait enſuite bouillir deux heures: on paſſe le tout, & on met dans cette décoction de l'aloës hépatique, de la corne de cerf brûlée, de la poix réſine, une once de chaque; on remue le tout, & on frotte l'endroit où ſont les vers.

10°. Les vers dans le corps. *Remède*: On pile avec un demi verre d'huile de noix, du jus d'abſynthe, de l'aloës, du ſtafiagre, deux dragmes de chaque, & une dragme de corne de cerf & de ſoufre: on lui fait avaler cette mixtion.

Remèdes contre les morſures des bêtes venimeuſes. On prend une poignée d'herbes de croiſette, de rue, de bouillon blanc, de la menthe, le tout en pareille doſe & pilé: on le fait bouillir une heure dans du vin blanc, on paſſe cette décoction, & on y met un gros de thériaque diſſoute: on lave la morſure.

11° Les plaies; on doit les frotter avec de la feuille de choux rouge.

Morſure faite par un Chien enragé. *Remède*: on lui fait boire trois ou quatre fois d'une décoction de germandrée.

CHIEN-MARIN. Eſpèce de poiſſon, dont la peau eſt fort dure & fort rude, qui a le muzeau pointu &

la gueule armée de dents. Le *Chien-Marin* de la Méditerranée eſt un poiſſon long, dont la peau eſt auſſi fort rude. Il y en a de ſi grands, qu'ils avalent un homme entier.

CHINA. Racine étrangere, qu'on croit excellente pour l'aſthme & l'hydropiſie. Il y en a de deux ſortes, dont l'une vient du Pérou, & l'autre de la nouvelle Eſpagne, & qu'on appelle *China du Ponant* & *China du Levant.*

CHINCILLA. Animal du Pérou, de la groſſeur de l'écureuil, fort eſtimé pour la beauté de ſon poil.

CHIQUE. Eſpèce de puces, fort communes aux Antilles, qui s'enfoncent dans la chair, où elles cauſent une démangeaiſon fort incommode. On ne les en fait pas ſortir ſans douleur.

CHIRURGIEN. Poiſſon des mers de l'Amérique, ainſi nommé de deux arrêtes fort tranchantes, & platte comme des lancettes, qu'il porte à côté des ouies. Il reſſemble d'ailleurs à la tanche, par la couleur, la forme & le goût. Sa longueur eſt d'environ un pied & demi.

CHISE. Eſpèce de poivre, qui eſt commun dans le Mexique, & dont on fait entrer deux grains ſur chaque cent de cacao, dans la compoſition du chocolat. Au défaut de chiſe, on y met la même quantité de poivre des Indes.

CHOCOLAT. Pâte ſéche, dure, aſſez péſante, de couleur brune & rougeâtre, & d'un goût agréable. Le cacao en eſt la baſe : c'eſt la graine d'une eſpèce de concombre qui vient ſur un petit arbre aux Indes Occidentales.

Les pepins dont eſt formée cette graine étant dépouillés de leur écorce par le feu, enſuite pelés, & rôtis dans une baſſine à feu moderé, on les pile dans un mortier, il s'en forme une pâte qu'on cuit avec du ſucre : c'eſt le Chocolat de ſanté. Si on veut lui donner de l'odeur, lorſque le cacao & le ſucre ſont réduits en pâte, on y ajoûte une poudre de dix-huit gouſſes de vanille ſur quatre livres de cette pâte, un gros de canelle & huit clous de girofle : d'autres y ajoûtent

tent un grain de muſc, ce qui n'eſt pas du goût de bien des gens : on mêle promptement le tout de peur que le volatil ne s'en évapore, & on en fait des tablettes.

Maniere de préparer le Chocolat. Mettez dans une chocolatiere une pinte d'eau commune; faites-la bouillir : mettez-y alors quatre onces de bon Chocolat rapé & autant de ſucre en poudre; couvrez le vaiſſeau: laiſſez bouillir doucement la liqueur environ un quart-d'heure, l'agitant ſur le feu avec un moulinet qu'on tourne dans la chocolatiere; c'eſt un bâton qui paſſe au travers du couvercle percé exprès, & qu'on tourne à droite & à gauche. Éloignez la chocolatiere du feu; laiſſez mitonner la liqueur un autre bon quart-d'heure : remuez-la enſuite avec le moulinet pour la faire mouſſer, & verſez-la dans des taſſes.

Le Chocolat eſt bon aux eſtomacs froids, à la poitrine, à la toux, au vertige, & pour fortifier le baume de vie : il nourrit beaucoup; il eſt bon dans l'ecthiſie.

CHOINE. Arbre du Bréſil, dont les feuilles reſſemblent à celles du laurier, & qui porte une eſpèce de courge, dont l'écorce ligneuſe ſert à faire des vaſes & d'autres uſtenciles.

CHONCAS. Nom de certains Oiſeaux de proie, dont les Moſcovites & les Tartares de Crimée ſont obligés d'envoyer un tous les ans au grand-Seigneur, avec un préſent de diverſes ſortes de pierreries.

CHONDRILLE. Eſpèce de chicorée ſauvage, qui eſt fort amere, & qui croît ſur le bord des levées de foſſé, ou dans d'autres lieux de cette nature. Il y a pluſieurs ſortes de Chondrilles.

CHOUX. On en diſtingue cinq eſpèces ; 1°. le Chou cabus blanc qui eſt la plus hative; 2°. le Chou pommé de Milan; 3°. le Chou à groſſe côte : & le Chou-fleur qu'on peut regarder comme un genre différent des autres. Le Chou en général demande une terre abondante en ſucs, & qui ait beaucoup de fond ſans être trop humide. Ainſi les terres fortes, labourées & amandées par le fumier leur conviennent aſſez, ſur-tout ſi elles ſont pierreuſes : il en eſt de même des plaines ſablonneuſes & qui ont du fond, lorſqu'elles

ont été améliorées de longue main, comme pour y mettre du chanvre: ſi on peut y joindre des arroſemens abondans par le ſecours de quelques ſources, on pourra avoir des Choux toute l'année.

Culture des Choux. On ſéme les Choux blancs au mois d'Août & même plutôt ſi le terrein eſt froid: lorſqu'ils ſont levés d'un demi-pied, on les tranſplante en pépiniere, & dans la ſuite on les replante dans une terre bien fumée à deux pieds l'un de l'autre; on les arroſe & on les ſarcle. Les Choux de Milan & Choux friſés, qui ſe mangent en hyver, ſe ſément ſur couche au mois de Mai dans tous les mois de l'année juſqu'en Octobre, & on les cultive comme les autres.

Les Choux blonds ſe ſément ſur terre vers la fin de Mai, on doit planter juſqu'au collet toute ſorte de Choux, leur couper le pivot, & butter le pied de terre, & les bien arroſer pendant les chaleurs. Pour en avoir de la graine, il faut attendre au bout de l'année qu'ils ont été plantés: on en met pour cela un certain nombre dans un endroit à l'écart & expoſé au ſoleil, & depuis le mois de Mai ou Juin, ils montent en graine juſqu'en Juillet: la graine en eſt ronde & groſſe comme des têtes d'épingle.

Si on veut avoir de bonne graine de Choux de Milan & de Choux pommés, on doit choiſir entre les Choux ceux qui paroiſſent les plus beaux & les mieux faits, & après les avoir arrachés avec la bêche, les tranſplanter avant les grandes gelées dans un jardin bien abrité, où on les replante de nouveau; puis avec des paillaſſons, on les garantit des pluïes d'hyver, des neiges & des glaces. On fend un peu en croix la pomme ſans toucher juſqu'à l'œil ou à ſa tige, afin que les feuilles puiſſent s'ouvrir & qu'elles montent en graine. Il faut avoir attention de ne pas laiſſer grainer des Choux d'une autre eſpèce dans le voiſinage de ceux-ci, de peur que le mêlange des ſemences n'en abâtardiſſe l'eſpèce.

Pour conſerver des Choux pendant tout l'hyver, on pratique dans le jardin des trous en forme de puits de quatre pieds de profondeur: on en garnit le fond

avec de la paille ; & par un temps ſec, on y met les Choux fraichement cueillis la tête en bas, & à côté les uns des autres : on met une couche de paille ſur chaque couche de Choux, & une forte de paille ſur le dernier lit de Choux, & on couvre le tout avec deux pieds de terre un peu pilée.

CHOUX-FLEURS. Ce ſont les Choux les plus délicats, on ne les emploie qu'en ragouts. La graine n'en vient point en France, on la tire de l'Iſle de Chypre par Marſeille, & il faut la renouveller tous les ans. La bonne eſt couleur vive, pleine d'huile & bien ronde : on la ſéme ſur couche dès le mois d'Avril ; & on les cultive comme les autres.

CHOU-MARIN D'ANGLETERRE. Plante dont les feuilles reſſemblent à celle du Chou noir, & qui croît dans les lieux maritimes de cette Iſle. Elle eſt vulnéraire & bonne contre les vers.

CHOU-POIVRE. Eſpèce de Chou qui croît dans les Iſles de l'Amérique, & qui reſſemble à un autre Chou nommé *Karaïbe*, dont les racines ſont groſſes comme la tête, rondes & maſſive, &c.

CHOUCAS. Eſpèce de corneille, qui a le plumage gris, & le bec & les pieds rouges.

CHOUETTE. Eſpèce de hibou, qui ne paroît qu'à la pointe du jour, ou à l'approche de la nuit. Sa groſſeur eſt celle d'un pigeon de voliere, & ſa couleur eſt cendrée. Elle étoit conſacrée à Minerve, comme le ſymbole de la vigilance. Cet oiſeau nocturne étant perſécuté par les autres oiſeaux, lorſqu'ils entendent ſon cri, de-là vient apparemment qu'on dit d'une perſonne qui eſt en butte à la raillerie de pluſieurs autres, qu'elle eſt leur *chouette* ; & de-là auſſi que jouer ſeul contre pluſieurs s'appelle leur faire la *chouette*.

CHOUPILLE. Petite eſpèce de Chien de chaſſe, qui n'eſt bonne que pour quêter ſous le fuſil.

CHRISTE-MARINE. Herbe qui croît ſur les bords de la mer, & qui eſt fort commune aux environs du Mont Saint-Michel. On la confit au vinaigre, pour la manger en ſalade.

CHRYSALIDE. Nom qu'on donne à la chenille,

lorſqu'ayant changé de forme elle eſt devenue une eſpèce de féve. De *chryſalide*, elle devient papillon. Ce nom vient de ſa couleur, qui eſt alors *dorée*; comme celui de pluſieurs ſortes de pierres & de plantes, qui commence par *chryſo*, c'eſt-à-dire, d'or ou doré.

CHRYSANTHÈME. Herbe qui croît autour des anciennes maiſons de campagne, & dont on prétend que les fleurs ſont excellentes pour guérir la jauniſſe, quoique jaunes elles-mêmes.

CHRYSOCOLLE. Minéral qui ſert à ſouder l'or & l'argent. Il ſe trouve dans les mines métalliques, & ſa couleur eſt ordinairement celle de la mine d'où il ſort. Quelques-uns le prennent pour une eſpèce de nitre. On s'en ſert auſſi pour les bleſſures. Les Anciens parlent d'une pierre précieuſe, nommée *chryſocollas*, de couleur d'or, qui a la vertu d'attirer l'or & le fer.

CHRYSOCOME. Plante peu connue des Modernes, dont la racine, ſuivant les Anciens, eſt fort âcre & aſtringente. Elle croît dans les lieux pierreux, & ſa chevelure eſt formée en boutons.

CHRYSOLYTHE. Pierre précieuſe & tranſparente, de couleur d'or mêlée de verd, qui eſt d'un grand éclat. Elle eſt auſſi dure que l'aigue-marine, mais moins tranſparente. Cette pierre ne ſe taille point à facettes, mais en cabauchon comme l'eſcarboucle.

CHUPIRE. Arbre de quelques pays de l'Amérique, nommé auſſi *Buantepatis*, dont les feuilles ont la forme de la roſe, ce qui le rend fort agréable à la vûe. Le *chupiri* eſt un arbriſſeau des mêmes pays, auquel les Naturels attribuent des propriétés fort utiles pour diverſes maladies.

CIBOULE. Plantes bulbeuſe. Les Ciboules ſe multiplient de graine; laquelle eſt groſſe comme de la poudre à canon, un peu platte d'un côté, & demi-ronde de l'autre. On les ſeme ſur planche pendant toute l'année, hors les grands froids: on les éclaircit quand elles levent trop dru, on les replante: on en met quatre ou cinq enſemble, pour faire une touffe: on les ſarcle, & on peut les laiſſer trois ou quatre ans dans leurs planches.

CICOGNE. Oiſeau ſauvage, qui a le bec fort long & rouge, les jambes de même, la queue courte, le corps blanc; la tête & le bout des aîles noirs; cet oiſeau fait la guerre aux ſerpens & aux couleuvres, & elles les mange : elle habite le haut des arbres & des rochers : cet oiſeau reſſemble aſſez au héron, mais il n'eſt pas ſi grand.

CIDRE. Boiſſon compoſée du ſuc ou du jus de pommes, qui tient lieu à pluſieurs pays, du vin que la nature leur a refuſé. On en fait auſſi avec des poires, & on l'appelle *Cidre poiré*, pour le diſtinguer du *Cidre pommé*, ou du Cidre de pommes.

CIERGE. Nom d'une eſpèce de gros chardon de l'Amérique, qui s'éleve à la hauteur d'un buiſſon fort touffu, & qui pouſſe, dans ſon centre, pluſieurs tiges hautes de neuf ou dix pieds, qui reſſemblent à de gros cierges d'Égliſe. Les épines, qui les défendent, ne permettent pas d'y toucher. Cependant comme elles portent une fleur, à laquelle ſuccéde un aſſez bon fruit, ſemblable à la figue, on trouve le moyen d'en cueillir. *Cierge* eſt auſſi le nom d'un rare coquillage de mer, qui ſe nomme autrement *onyx*.

CIGALE. Petit inſecte aîlé, qui fait un bruit perçant pendant l'Été. Les pluies un peu longues produiſent beaucoup de Cigales. C'eſt une eſpèce de ſauterelles, qui ſont réellement gaſtrimythes, ou ventriloques. On donne le nom de *Cigale* à de petits poiſſons d'eau, qui lui reſſemblent. La mer a auſſi ſa *Cigale*, qu'on met au rang des teſtacées.

CIGNE. Oiſeau amphibie, qui ſe plaît le long des lacs & des étangs. La blancheur de ſon plumage le rend remarquable, ainſi que la longueur de ſon cou; il eſt haut monté ſur ſes jambes, & reſſemble un peu à l'oie. Le duvet qu'on tire de ſon corps en le plumant eſt fort eſtimé; on en fait des couſſins, des oreillers & lits de plume : on ſe ſert de ſes groſſes plumes pour écrire & pour faire des pinceaux. Le Cigne détruit les grenouilles; il vit d'herbes, de poiſſon & de grains.

Les plumes de Cigne ſont les plus belles pour écrire; leur duvet eſt très-fin & très-chaud : on en fait des

houpes à poudrer : leur peau eſt d'une grande blancheur, & à cauſe de cela, ſe vend cher.

CIGUE. Plante venimeuſe, dont les feuilles ont aſſez de reſſemblance avec celles du cerfeuil, pour faire craindre de s'y méprendre. On s'en ſert néanmoins extérieurement pour les tumeurs & pour les inflammations de la rate.

CIMOLIE. Terre Médecinale, qui eſt bonne pour la brûlure, & pour diſſiper tous les amas d'humeurs. On prétend que la *Cimolie* d'aujourd'hui n'eſt qu'une terre liquide, qui tombe ſous la meule des Couteliers, lorſqu'ils aiguiſent des inſtrumens de fer, & qui eſt un mêlange des parties de la meule même & du fer, liquifiées par l'eau.

CINNABRE. Pierre minérale, qui eſt rouge & peſante, & qui ſe trouve ordinairement dans les mines de vif-argent. Il y a pluſieurs ſortes de Cinnabre, ſans y comprendre l'artificiel qui ſe nomme *Vermillon*. Il ſe fait avec du ſoufre & du vif-argent. D'habiles Phyſiciens prétendent que le Cinnabre minéral, n'eſt que du vif-argent pétrifié : ce qui paroît par les opérations chymiques, où le Cinnabre produit beaucoup de vif-argent. On fait auſſi du Cinnabre bleu.

CINNAMOME. Arbriſſeau dont l'écorce reſſemble beaucoup à la cannelle, & qui a toutes les propriétés, quoiqu'on prétende que l'eſpèce en eſt différente. Il en vient beaucoup de l'Iſle de Ceylan. Trois ans après qu'on a dépouillé l'arbre de ſon écorce, il lui en revient une nouvelle auſſi bonne que la premiere. *Cinnami*, en Arabe, ſignifie Cannelle groſſiere.

CIPOLLANI. Marbre qui a de grandes veines vertes, plus ou moins fortes en couleur, & qui ſert à faire des tables & des pilaſtres.

CIRCEA. Herbe qui produit quantité de petites fleurs noires, & dont la graine reſſemble au millet. Elle croît entre les rochers. Sa racine ſert à pluſieurs beſoins des femmes.

CIRCIUM. Plante dont les feuilles ont quelque reſſemblance avec la bugloſe, & qui porte, ſur ſa ci-

me, plusieurs petits boutons rouges. Elle sert pour les lassitudes & les affoiblissemens des jambes.

CIRON. Animal d'une extrême petitesse, qui se glisse sous la peau des mains & d'autres parties du corps, où ses mouvemens causent une vive demangeaison.

CIRQUE. Nom d'un oiseau maritime de proie, de la grosseur du Milan, qui a le dessus de la tête & la gorge rougeâtres, le bec noir, les jambes jaunes & menues. Il vole en rond, d'où lui vient le nom de *Cirque*.

CIRSION. Plante qui a beaucoup de ressemblance avec le chardon, & dont les fleurs sont purpurines. Elle croît dans les lieux humides. On lui attribue la vertu de guérir les douleurs des varices, d'où lui vient son nom.

CISTE. Arbrisseau, dont on distingue le mâle & la femelle. Les feuilles du premier ressemblent à celles du grenadier, & celles du second à la sauge. Le Ciste croît dans les lieux secs & pierreux.

CITRON. Fruit d'un arbre qui croît en Provence, en Italie & en Portugal : il est de figure oblongue, d'un jaune tendre & leger : il est cordial, rafraîchissant, bon contre la bile & le venin des maladies contagieuses, sur-tout étant piqué de gerofle : sa semence tue les vers. On fait, avec l'écorce de Citron, une liqueur qu'on appelle eau de Citronelle, & de cette sorte : Choisissez des Citrons dans leur mâturité, d'une couleur vive, pointillée, & dont l'écorce est épaisse : coupez en les zestes, ou l'écorce jaune : distillez-les avec de l'eau & de l'eau-de-vie, à un feu un peu vif : faites un syrop avec du sucre fondu en eau fraîche : versez vos esprits distillés dans ce syrop : passez le tout à la chausse, & laissez-le clarifier. La recette, pour cinq pintes de Citronelle, est quatre Citrons moyens, une livre & un quart de sucre, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, deux pintes & demi-septier d'eau pour le syrop.

CITROUILLE. Plante potagere, dont le fruit est fort gros, & dont les branches s'étendent fort loin.

Les Citrouilles ne ſe multiplient que de graine, laquelle eſt platte, ovale & de couleur blanchâtre : c'eſt une des quatre ſemences froides : on la recueille lorſqu'on coupe le fruit pour s'en ſervir. On les éleve ordinairement en pleine terre : avant de les ſemer, on doit les faire tremper dans l'eau, pour faire avancer le germe. Quand on veut les replanter, on fait des trous fort éloignés les uns des autres ; on les couvre de beaucoup de fumier, & on a ſoin de les bien arroſer. C'eſt à la fin du mois d'Août qu'on les cueille. La Citrouille ſert à faire des potages, des fricaſſées, du pain, des remédes.

CIVADE. Petit poiſſon de mer, dont la chair rougit en cuiſant. Il a le corps moucheté & pluſieurs petits pieds.

CIVE *ou* CIVETTE. Petite eſpèce d'Oignon qui croît en touffe, qui a le goût plus fin que l'oignon commun. On en fait des bordures dans les potagers.

CIVETTE. Parfum tiré d'un animal quadrupède, que l'on eſtime être une eſpèce de Fouine ou de Chat ſauvage. Elle porte ſon parfum dans une poche ou ſac qu'elle a entre les jambes, au-deſſous de l'anus. Cet animal eſt fort commun en Afrique & dans les Indes.

CLAQUE. Nom d'un gros Oiſeau dont la chair eſt fort bonne.

CLEMATIS. Nom d'une plante dont on diſtingue deux eſpèces fort oppoſées dans leurs vertus ; l'une froide & ſéche, qui ſe nomme *Pervenches ;* l'autre très-chaude & très-âcre, nommée *Liſeron.*

CLEMATITE. Plante dont les feuilles ſont rondes & les fleurs ſemblables à celles de la rue. C'eſt une eſpèce de ſaraſine.

CLICQUART. Nom d'une des meilleures pierres qui ſe trouvent dans les carrieres voiſines de Paris. Elle étoit connue anciennement ſous le nom de *bas appareil ;* mais on prétend qu'il ne s'en trouve plus de véritable, parce que les carrieres ſont épuiſées.

CLINOPODE. Plante qui croît dans les lieux pierreux, & qui eſt bonne en décoction pour la rétention d'urine, les ruptures & d'autres maladies. Ses feuilles reſſemblent à celles du cerpolet ; & ſes fleurs ont la forme du pied d'un lit, d'où lui vient ſon nom

grec. Il y a une autre ſorte de Clinopode; mais il eſt douteux que l'un & l'autre ſoient celui des Anciens.

CLOPORTE Inſecte qui ſe nomme auſſi *Millepède*, à cauſe de la multitude de ſes petits pieds. Il aime les lieux humides, & s'engendre ordinairement ſous les pierres des murs. La poudre des Cloportes eſt un excellent diurétique.

Préparation de cette poudre. Prenez une ſuffiſante quantité de Cloportes des bois, mettez-les dans une terrine à ſec, que vous couvrirez pour les faire dégorger, les laiſſant jeûner pendant deux ou trois jours; lavez-les enſuite, à trois différentes fois, dans du vin blanc ordinaire; verſez-les ſur un tamis, pour en ôter l'humidité; après quoi vous les ferez ſécher dans une étuve, puis vous les réduirez en poudre ſubtile, que vous garderez dans une bouteille de verre. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à deux, qu'on fait infuſer dans quatre onces de vin blanc: on doit continuer l'uſage cinq ou ſix mois de ſuite, en ſe faiſant ſaigner & purger ſelon le beſoin.

Cette poudre convient dans toutes les occaſions où les urines ont peine à couler; dans les cancers, les vieux ulcères, les maladies des yeux.

CLOSIF. Oiſeau d'Afrique, de la groſſeur d'un étourneau, & noir de plumage, dont la vûe & le chant réglent la conduite des Négres, ſuivant les augures bons ou mauvais qu'ils y attachent.

CLOUVE. Oiſeau des Indes Orientales, qu'on dreſſe à prendre du poiſſon dans les étangs & les rivieres. La nature lui a placé ſous le bec, une eſpéce de ſac où il engorge ſa proie; & pour empêcher qu'il ne l'avalle, on lui ſerre le cou avec un anneau.

CLUPÉE. Poiſſon du fleuve Araris, auquel on attribue la propriété de changer de couleur, ſuivant les variations de la lune.

CLUTIE. Plante dont la fleur eſt en roſe, & dont le fruit eſt diviſé en trois parties & en trois cellules, dans leſquelles la ſemence eſt renfermée.

CLYMÈRE. Plante dont la tige, les fleurs & le fruit reſſemblent à ceux de l'épurge. Ses feuilles ſont

conjuguées, & attachées à une côte qui ſe termine par un tendron.

CNEORON. Plante dont les Anciens diſtinguoient deux eſpèces, la blanche & la noire, mais ſur laquelle on eſt aujourd'hui peu certain. Quelques-uns croyant que la premiere eſt la Lavande, & l'autre le Romarin.

COALI. Animal qui a le muſeau beaucoup plus long que le grouin du cochon, & qui s'en ſert comme l'éléphant de ſa trompe. Le mâle s'appelle *Coali-mondi*. On nomme *Coali*, dans la nouvelle Eſpagne, un grand arbriſſeau dont le bois teint l'eau en bleu; & cette teinture fait une liqueur qui nettoie les reins & la veſſie.

COBALTI. Pierre ou Marcaſſite, dont on tire l'arſenic en la faiſant calciner. C'eſt un minéral qui eſt une ſorte de cadmie naturelle, d'où l'on tire auſſi le Biſmuth, & cette eſpèce d'azur que les Peintres emploient avec du blanc de plomb, pour peindre en bleu, & qui ſert à donner la couleur bleue à l'empois. Il contient ordinairement quelques petites parties d'argent.

COBITE. Petit poiſſon d'eau douce, de la nature du Goujon.

COCA. Plante du Pérou, dont les feuilles ont dans leur milieu, une autre feuille de la même forme. Elle ſert de monnoie, pour acheter les commodités du pays.

COCANTBE. Arbre épineux de l'Iſle Madagaſcar, dont le bois qui eſt noir & la fleur, rendent au feu une odeur fort agréable.

COCATRIX. Animal dangereux, qui s'engendre dans les cavernes & dans les puits ſecs. On prétend que c'eſt une eſpèce de baſilic.

COCOTHRAUSTE. Nom d'un oiſeau commun dans les bois d'Italie & d'Allemagne, qui ſe nourrit de noyaux de fruits & d'autres choſes dures, qu'il caſſe avec ſon bec, ſuivant la ſignification du mot.

COCCUS. Arbriſſeau commun dans le bas de Languedoc, qui porte une eſpèce de cochenille, ou de graine d'écarlate. Comme il ſe forme des petits vers

dans cette graine, on fait venir de-là le nom de *vermillon*, qui eſt auſſi celui de cette couleur.

COCHENILLE. Drogue des Indes, qui ſert à la teinture en écarlate, en cramoiſi, &c. Les uns croient que c'eſt le corps d'un petit inſecte, ou d'une petite mouche; d'autres aſſurent que c'eſt une petite graine. Les Voyageurs confirment ces deux opinions, & racontent qu'il y en a deux ſortes, l'une qui eſt une mouche, & l'autre une graine; mais que la véritable & la meilleure eſt la mouche où l'inſecte.

COCHEVIS. Eſpèce d'alouette hupée. On la diſtingue des alouettes ordinaires par une hupe noire, qui n'eſt compoſée que de quatre plumes; c'eſt un des oiſeaux qui a le plus de diſpoſition à apprendre, & il retient pluſieurs airs en le ſifflant. Lorſqu'on les a pris tout petits, & qu'ils ne mangent pas ſeuls, on doit les abéquer avec du chenevi qu'on a écraſé dans un mortier, & avec lequel on a mêlé de la mie de pain & du perſil bien haché, le tout arroſé d'un peu d'eau: il faut renouveller cette pâte tous les jours en été, on ne doit pas les laiſſer long-temps dans le nid; mais les mettre dans une cage, où il y ait du ſable au fond, & couvrir le haut en dedans, d'une toile, de peur qu'ils ne ſe caſſent la tête en ſautant. Ils chantent depuis le mois de Février juſqu'en Septembre.

COCHIZTLAPOTI. Grand arbre des Indes Occidentales, qui porte un fruit ſemblable au Coing, nommé *Zapote blanco*, par les Eſpagnols. Ce fruit eſt d'aſſez bon goût; mais il a une eſpèce de noyau qui eſt un dangereux poiſon.

COCHLEARIA. Plante qui tire ſon nom latin de la reſſemblance de ſes feuilles avec la figure d'une cuilliere. Elles ſont remplies d'un ſel volatil, qu'elles perdent en ſéchant, mais qui les rends utiles pour la conſervation des gencives & pour réſiſter à toute ſorte de pourriture.

COCHON. On entend par ce terme un Porc châtré; car on appelle Verrat celui qui ne l'eſt point. Le Cochon eſt naturellement fort gourmand & fort ſale, & il ſe plaît beaucoup dans la boue; il s'accommode de

tout pour ſa nourriture : cependant le gland eſt celle qu'il aime le mieux. Quoique ces animaux ſoient ſales, ils ont beſoin d'être tenus proprement : ainſi il faut nettoyer de temps en temps leur petite étable, & leur tenir de la paille fraiche & une bonne litiere : cette propreté contribue beaucoup à les faire devenir gras & forts. Quand on en a quelques-uns, le garçon qui en eſt chargé, & qu'on appelle Porcher, doit les mener aux champs dès le matin ; il en peut conduire juſqu'à cinquante. Si on eſt dans le voiſinage des bois, on doit y mener paître les Cochons : en Automne, rien ne les engraiſſe mieux que les glands, les faines & les châtaignes : on doit faire proviſion de ſes fruits pour l'Hyver ; on peut les faire paître encore dans les terres fangeuſes & limonneuſes, & dans les endroits où il y a des arbres qui portent des fruits ſauvages. Dans l'arriere-ſaiſon, on les nourrit auſſi de ceux que les vents ont abbatus, de ceux qui ſont pourris, de choux, raves, navets & autres herbes & légumes, de lavures d'écuelles, de ſon dans un peu d'eau tiéde : quand la pâture eſt rare, on leur donne du grain ; ils en ſont bien meilleurs. On peut les mener paître toute l'année, excepté dans les mauvais temps, & en Été deux fois le jour. On doit avoir ſoin de les faire boire ; car la ſoif les amaigrit.

A l'égard de la maniere de les élever, trois ſemaines après qu'ils ſont nés, on les mene aux champs, & on leur donne ſoir & matin de l'eau blanchie avec du ſon ; au bout de deux mois, qui eſt le temps où on les ſévre, on choiſit ceux qu'on veut garder ; ce doit être les mâles, parce qu'ils ſont meilleurs à nourrir : on conſerve ſeulement une femelle ſur quatre, & on vend le reſte.

Lorſqu'on les a ſevrés, on doit leur donner ſoir & matin du petit lait mêlé avec du ſon, ou des lavûres de vaiſſelle, avec des fruits pourris, ou de groſſes raves & navets hachés : dès le mois d'Avril on les envois aux champs. On doit les châtrer à ſix mois : le meilleur temps pour cela eſt le Printemps ou l'Automne : on le fait par une ſimple inciſion, comme aux agneaux,

enſuite on les engraiſſe, pour les tuer ou les vendre.

La maniere la moins coûteuſe de les engraiſſer, eſt de les envoyer dans les bois y paître le gland, quand il tombe par la grande mâturité, & que les châtaignes quittent leur enveloppe: leur donner à boire de l'eau tiéde, mêlé d'un peu de farine d'yvraie: au bout d'un an ils ſont ſuffiſamment gros & gras. Mais ſi on n'eſt pas à portée des bois, on les engraiſſe en leur donnant des choux bouillis ou des raves, où l'on a mêlé du petit lait: huit jours après on les enferme dans leur toît, on leur donne ſoir & matin de l'eau, où l'on a fait bouillir du ſon un peu épais, ou du petit lait; lorſqu'il eſt refroidi, on y mêle un picotin d'orge bouilli: huit autres jours après, du ſon bouilli bien épais.

Les Cochons ainſi nourris deviennent très-gros & très-gras au bout de deux mois. Au reſte, ceux qui ſont nourris de grain pur, ou de ſon avec du petit lait, ſont d'une meilleure porchaiſon que ceux qui ſont nourris de gland.

Les Cochons ſont ſujets à des maladies: 1°. la ladrerie ou lepre: & les ſignes ſont quand il eſt lourd & peſant; ſa langue & ſa gorge ſont chargées de petites puſtules, la racine de ſes ſoies eſt ſanglante.

Reméde. Séparez-le des autres; tenez-lui de la bonne paille fraîche; ſaignez-le ſous la queue; baignez-le ſouvent en eau claire; nourriſſez-le avec de l'eau & du ſon, mêlé avec du marc de vin.

Autre Reméde. Lorſque les petites piſtules noirâtres de ladrerie ſont bien formées ſur la langue du Cochon, ou que cette maladie ſe manifeſte par l'enrouement de l'animal: pulvériſez de l'antimoine crud; mêlez-le avec un peu de farine d'orge & répandez-en ſur la langue du Cochon, & pluſieurs fois la ſemaine, on a éprouvé que ce reméde eſt encore fort bon pour les chancres ou boutons qui viennent aux bêtes à corne.

2°. Le catarre ou enflure des glandes du cou. *Reméde.*: Saignez ſous la langue; frottez le mal avec de la farine de froment mêlé de ſel; frottez-le rudement à contre poil avec de l'eau de leſſive, & le baignez en eau claire.

Le Cochon eſt d'un grand profit, & on en peut faire un bon commerce, puiſqu'une truie porte deux fois l'année, & qu'elle donne à chaque fois dix à douze Cochons : ainſi à vendre ſeulement un écu chaque petit Cochon au bout de trois ſemaines qu'il eſt né, c'eſt vingt-quatre écus qu'une truie peut rapporter par an : ſi on a ſeulement quatre truies, leur produit pourroit aller à trois cens livres, ainſi à proportion. 2°. La chair du Cochon, & toutes ſes parties ſervent à une infinité de choſes, dont on a beſoin pour la proviſion d'une maiſon : on en fait du petit ſalé, du lard, des jambons, du boudin, des ſauciſſes, du ſain-doux, du vieux oing. L'oing eſt la graiſſe qui tient au rein : on en doit garder le plus qu'on peut pour en frotter les eſſieux des roues, vis, & le roulement des preſſes.

La chair de Cochon eſt fort nourriſſante lorſqu'il n'eſt ni trop jeune ni trop vieux, mais elle eſt de difficile digeſtion, ſur-tout pour les perſonnes délicates, & qui ne font pas d'exercice : celle du Cochon châtré eſt la meilleure. Sa panne, ſon fiel, ſa fiente, ont leurs uſages particuliers. Ses ſoies ſervent à faire des broſſes, de gros pinceaux, &c.

Voyez TRUIE & VERRAT.

Evaluation de la dépenſe & du gain qu'on peut faire à élever des Cochons. Quoique l'éducation des Cochons ne ſoit pas une des plus avantageuſes parties de l'œconomie champêtre, on ne doit pas la mettre au nombre des mauvaiſes. En effet, dix bonnes truies peuvent rapporter annuellement en deux portées cent ſoixante Cochons, mettant chaque portée à huit petits. Les quatre-vingt premiers qui viennent ordinairement aux environs de Noël, n'ont beſoin que d'un peu de lait de beurre, ou d'un peu de grain & de farine mêlés, juſqu'à la Saint Michel, qu'ils parcourent les chaumes, & dans ce temps, on peut les vendre ſix livres & même ſix livres dix ſols, ce qui monte pour le total depuis quatre cens quatre-vingt livres juſqu'à cinq cens vingt livres.

La ſeconde portée tombe ordinairement en Juin ou Juillet ; mais ſi l'on trouvoit de la difficulté à nourrir

les petits Cochons en hyver, on peut vendre cette ſeconde portée après la Saint Michel au moins trois liv. la piéce, ce qui fait encore deux cens quarante liv. Le rapport de deux portées joint, ſe monte ainſi à ſept cens vingt liv. ou ſept cens ſoixante liv. ſur quoi il faut déduire le prix du petit grain, pour nourrir les dix truies pendant toute l'année, & les petits Cochons juſqu'au temps de la vente, ce qui peut faire par an quarante boiſſeaux : cette quantité, il eſt vrai, ne ſuffit point pour engraiſſer les Cochons, mais jointe au fourage, qui conſiſte en balayures de granges, feuilles de choux & autres herbes, ſelon la ſituation des lieux, elle ſuffit pour les faire ſubſiſter. Le boiſſeau de ce petit grain compté à quatre livres, ce qui eſt au plus cher, fait cent ſoixante livres, le ſalaire du Pâtre compté au plus à quarante livres, c'eſt en tout deux cens livres, il reſte donc de bénéfice cinq cens vingt à cinq cens ſoixante livres : d'où il ſuit que chaque truie rapporte par an cinquante-deux à cinquante-ſix livres.

Le temps de vendre les Cochons gras, eſt depuis le mois d'Octobre juſqu'au Carême.

On tue les Cochons depuis la St. Martin juſqu'au mois de Février : on les pele en les lavant dans l'eau chaude, ou bien on les grille dans de la paille dont on les entoure, le tout ſelon l'uſage du pays : & on ratiſſe le poil avec un couteau ; puis on pend le Cochon à un croc par les pieds de derriere, pour l'ouvrir & lui ôter les entrailles, leſquelles ſervent à faire les andouilles, le boudin & les ſauciſſes.

COCHON D'INDE. Petit animal à quatre pieds, ordinairement blanc & roux, le grouin aigu, les oreilles rondes, le poil fort fin, ſans queue, & grognant comme le Cochon domeſtique.

COCHON DE MER. Poiſſon d'une forme ſi bizarre, qu'il paroît triangulaire. Sa longueur eſt d'environ un pied. La ſeule raiſon qui lui fait donner ce nom, eſt qu'étant pris, il grogne comme le Cochon.

COCOTIER. Arbre des Indes, dont le fruit ſe nomme *Coco*. C'eſt une eſpèce de palmier. Il ſert à quantité d'uſages. On fait des navires & des maiſons

de ſon bois; des cordes du brout de ſon fruit; des voiles & des toits de ſes feuilles; du papier de ſa moëlle & de ſon écorce; & l'on ſe nourrit de ſon fruit, qui eſt de la groſſeur d'un œuf d'Autruche, & compoſé d'une ſubſtance ſolide de très-bon goût. On en tire auſſi un lait, dont on fait pluſieurs ſortes de breuvages. La coque du Coco eſt auſſi dure que la corne, & ſert à faire des cuillieres, des taſſes & d'autres uſtenciles.

CODAGA-PALA. Arbre du Malabar, dont l'écorce & la racine pulvériſées, ont quantité de vertus. Elles s'emploient ſur tout pour les hémorrhoïdes & l'eſquinancie.

CODI-AVENAM. Arbriſſeau des Indes Orientales, dont le ſuc eſt excellent pour réparer l'épuiſement des forces naturelles. On en tire auſſi une huile de grande vertu, qui s'emploie dans la Médecine.

COFFRE. Poiſſon des mers de l'Amérique, dont l'écaille eſt ſi dure, qu'on l'en tire comme d'un étui, ou d'un coffre. Sa forme eſt triangulaire, & ſa chair très-bonne.

COHYNE. Arbre célébre de l'Amérique, dont les feuilles reſſemblent à celles du laurier, & dont le fruit eſt de la groſſeur du melon. Sa chair pilée appaiſe les douleurs de tête. Les Indiens font des vaſes de ſon écorce. C'eſt une eſpèce de calebaſſier.

COIGNASSIER. Arbre d'une grande utilité, ſoit pour ſon fruit dont on fait le cotignac, de la pâte & autres compoſitions; ſoit pour la qualité de l'arbre ſur lequel on greffe des pommiers & des poiriers, qui rapportent des fruits & meilleurs & plus gros. Il y a différentes eſpèces de Coignaſſiers: la meilleur eſt celle dont le fruit eſt le plus long & le plus gros, & dont la feuille eſt plus longue & plus grande. Cet arbre ſe plaît dans les lieux humides: la meilleure maniere de les multiplier eſt par bouture en plantant de bons pieds de Coignaſſier à quatre pieds les uns des autres, & en les coupant au mois de Mars à un pouce de terre; 2°. on doit buter les nouvelles boutures d'un pied de bonne terre. On peut greffer le Coignaſſier, mais ce doit

doit être en fente, ſur un prunier ſauvage & vers la fin de Mars. On en cueille le fruit ſur la fin d'Octobre; on attend qu'il ſoit bien jaune : on ne doit pas mettre du Coing auprès des autres fruits, car il les gâte par ſon odeur & ſon aigreur.

COILLE. Eſpèce de tabac en poudre tamiſée, qui paroît d'abord puant, mais que l'uſage rend agréable. On l'appelle auſſi *Coille de Bois*.

COLCHICON. Plante, ou plutôt bulbe ſauvage, qui jette un lait ſi dangereux, qu'il fait mourir le même jour ceux qui en avallent. Delà lui vient auſſi le nom grec d'*Ephemere*.

COLIBRI. Oiſeau des Indes, qui paſſe pour le plus petit de tous les oiſeaux. Il n'eſt guères plus gros que le bout du doigt. On en diſtingue deux ſortes, qui ne ſont pas moins admirables par leur beauté que par leur petiteſſe. On en voit beaucoup aux Antilles.

COLOCASIE. Plante d'Égypte dont les habitans font une ſorte de potage. Elle ne porte ni fleur ni fruit dans cette région, quoiqu'elle en ait dans d'autres lieux où elle croît moins naturellement.

COLOMBE. Femelle du Pigeon qu'on nomme l'Oiſeau de Cithere, parce que le char de Vénus étoit tiré par des Colombes, ou parce que cet oiſeau eſt fort porté à la propagation. On en a formé le nom de Colombier, pour ſignifier le lieu où les pigeons ſe retirent, parce que ſa principale deſtination eſt pour la propagation de l'eſpèce; ce qui appartient aux Colombes.

COLOMBIN. Pierre minérale d'où l'on tire le plomb pur, & ſans mêlange d'aucun autre métal.

COLOQUINTE. Plante qui produit un fruit fort amer, en forme de pomme. La Médecine emploie ce fruit à pluſieurs uſages, mais avec de grands correctifs, ſans quoi il ſeroit fort dangereux.

COLSA. Eſpèce de choux champêtre aſſez ſemblable à la navette, mais dont la graine eſt plus noire & plus groſſe, & que l'on cultive différemment. On le ſeme à la main dans une bonne terre graſſe & humide, bien labourée, & ſur laquelle on paſſe enſuite

la herſe. On donne le Colſa en verd aux beſtiaux depuis Septembre juſqu'en Décembre, & il n'en repouſſe pas moins.

Le Colſa engraiſſe les vaches: on le coupe au mois de Juillet, & on en fait le même uſage que de la navette, mais ſon huile ſent davantage.

COLYTÉE. Arbre du Levant qui ne porte ni fleur ni fruit, & dont les feuilles reſſemblent à celles du grand laurier. Il eſt différent du *Baguenaudier*, quoique celui-ci porte à peu près le même nom en latin.

COMMA. Bel Oiſeau Afriquain, des Pays Négres, qui a les aîles rouges, la queue noire & le cou verd.

CONCOMBRES. Plante potagere rampante. Ses fleurs ſont jaunes, ſes fruits ſont raboteux, longs d'un demi-pied, & jaunes étant mûrs : ſa graine eſt placée au milieu du fruit : elle eſt blanche, & pointue par les deux bouts, & contient une petite amande douce. On les ſeme ſur couche, & ſur du terreau, en Novembre & Décembre. On place quinze ou vingt grains ſous chaque cloche, on les replante trois ſemaines après ſur une couche neuve; & au bout d'un mois, ſur une troiſiéme : on les tient couverts juſqu'à la fin de Mai. C'eſt à-peu-près la même culture que pour les melons, mais on ne prend pas la même peine pour les tailler.

CONDISI. Plante à laquelle les Anciens attribuoient quantité de vertus. Elle leur ſervoit auſſi pour amollir & laver les laines. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de l'olivier, mais épineuſes. On la connoît peu depuis qu'on emploie d'autres moyens pour laver les laines.

CONDOR *ou* CONDUR. Nom du plus grand de tous les volatiles qui ſe trouve particulierement au Chili & au Pérou. Les Voyageurs s'accordent à lui donner juſqu'à trente pieds du bout d'une aîle à l'autre. Sa force répond à ſa grandeur. On aſſure qu'il combat les Taureaux & qu'il les emporte.

CONGRE. Poiſſon de mer qui reſſemble à l'Anguille par ſa longueur & par ſa nature cartilagineuſe.

CONNIFLE. Nom d'une eſpèce de grand coquillage, fort commun ſur la Côte de l'Acadie, & dont la chair eſt d'un excellent goût.

CONSOLIDE *ou* CONSOUDE. Plante dont on diſtingue pluſieurs eſpèces qui ont leurs propriétés particulieres en Médecine. La grande eſt bonne pour le crachement de ſang, & nettoie la poitrine. Celle qu'on appelle *Conſolide Royale*, & qui croît dans les bleds en petites branches, comme la nielle, avec de petites fleurs aſſez ſemblables à la violette, eſt bonne pour les maux d'yeux, & pour toutes ſortes d'inflammations.

CONTRAYERVE. Petite racine aromatique qui croît au Pérou, & qui paſſe, ſuivant la ſignification du mot Eſpagnol, pour un excellent préſervatif contre toutes ſortes de venins, ſurtout contre la petite vérole. Les Anglois en tirent une eſpèce de la Virginie, & l'appellent *Viperine Virginienne.*

CONYSE. Plante nommée vulgairement *Herbe aux Puces*, parce qu'on prétend qu'elle les fait mourir par ſa puanteur. Ses feuilles ſont un remède auſſi contre les morſures des ſerpens & pour toutes ſortes de plaies. Il y a deux ſortes de *Conyſe*; la grande, dont on vient de parler, & la petite. Leurs feuilles reſſemblent à celles de l'olivier.

COPAHU. Baume ou huile excellente pour la guériſon des plaies. On prétend qu'elle coule d'elle-même d'un arbre qui croît en divers endroits de l'Amérique.

COPAL. Gomme d'une odeur agréable, & ſemblable à l'encens. Elle nous vient de la Nouvelle-Eſpagne, où elle diſtille d'un gros arbre par les inciſions qu'on y fait. L'arbre porte un fruit rond qui a le même goût. Cette gomme ſert particuliérement pour les vernis.

COPALXOCOTI. Arbre de la Nouvelle-Eſpagne, qui porte pour fruit une eſpèce de petites pommes douces, mais aſtringentes, dont on vante les propriétés contre la fiévre. Ce fruit eſt nommé par les Eſpagnols, *Ceriſe gommeuſe.*

COPOL-OCASSOU. Nom d'une eſpèce de Poirier des Indes Occidentales, dont le fruit eſt fort eſtimé.

COQ. Oiſeau domeſtique, qui eſt le mâle de la Poule. On appelle Coq-d'Inde, un autre oiſeau domeſtique qui nous eſt venu de l'Afrique. Le Coq du Breſil qui eſt propre au pays dont il porte le nom, eſt entiérement verd, à la réſerve d'une touffe de plumes noires qu'il a ſur la tête. On donne auſſi le nom de *Coq* aux oiſeaux mâles de pluſieurs autres eſpèces, pour les diſtinguer de leurs poules. Ainſi l'on dit un Coq-Faiſan, un Coq-Perdrix, &c. Les Botaniſtes nomment *Coq* une plante fibreuſe & toujours verte, qui croît dans les terres maigres & arides.

COQ DU LEVANT. Graine qui eſt fort dangereuſe pour le poiſſon. Elle l'enyvre & le fait ſouvent mourir.

COQUELICO. Eſpèce de Pavot qui croît dans les bleds, & dont la fleur eſt d'un rouge fort vif. On en fait des ſirops excellens pour la poitrine.

COQUESIGRUE. Poiſſon marin qui ſe nomme auſſi *Clyſtere*, parce qu'on prétend qu'il ſe donne des clyſteres d'eau de mer.

COQUIOLLE. Petite herbe dont les feuilles ſont aſſez ſemblables à celles du froment, & qui produit au ſommet de ſa tige, quelques petits grains rouges. Elle croît dans les bleds, & l'on prétend qu'elle eſt bonne pour les fiſtules des yeux.

CORAIL. Plante maritime qui croît au fond de la mer, & qui s'endurcit preſque tout d'un coup à l'air. Elle tient du végétal & du minéral. Il y a du Corail rouge, du blanc, du noir, du jaune, du verd, du brun & du cendré. On s'en ſert dans la Médecine, ſurtout du rouge, qui entre dans la confection d'hyacinthe. Il purifie le ſang & chaſſe les vers & les venins. On fait auſſi des ſels & des teintures de Corail, qui ont d'excellens uſages. Le *Bois* de *Corail* eſt un arbriſſeau d'Amérique qui porte une graine auſſi rouge que le Corail de cette couleur. On en fait des braſſelets.

CORALINE. Eſpèce de mouſſe marine qui s'attache au corail, d'où elle tire ſon nom. C'eſt un ſpécifique merveilleux pour les vers. On en fait avaller une dragme aux enfans.

CORALLOIDE. Semence du corail lorſqu'il commence à végéter, & qu'il n'a pas encore reçu toute ſa perfection. Il ſe dit auſſi des plantes qui ont de la reſſemblance avec le corail, ou qui en ſont une eſpèce.

CORBEAU. Gros oiſeau noir qui vit de la chair des animaux qu'il trouve morts.

CORBEAU DE MER. Poiſſon qui a le dos bleu, le ventre blanc, les côtés rouges, & la tête fort grande.

CORBEGEO. Oiſeau aquatique qui eſt fort commun dans le Nord de l'Amérique.

CORCHORE. Plante d'Égypte qui eſt un des alimens les plus communs des Habitans du Pays.

CORIANDRE. Semence d'une herbe du même nom, qui eſt d'une odeur & d'un goût fort agréable, quoique la plante n'ait aucune de ces deux qualités. On couvre cette ſemence de ſucre, en forme de gros anis, & l'on prétend qu'elle fortifie l'eſtomac, ſurtout pour la digeſtion, qu'elle eſt bonne pour les vers, & qu'elle réveille les eſprits, &c. La fleur de la Coriandre eſt blanchâtre.

CORLIEU *ou* COURLI. Oiſeau de mer dont le plumage eſt gris avec des taches noires & rougeâtres. Il a le bec courbé & les jambes longues.

CORMIER. Arbre qui produit un fruit de la groſſeur des néfles & de couleur rouſſe, qu'on appelle cormes ou ſorbes. Elle ne mûriſſent jamais ſur l'arbre, mais après qu'on les a abbatues, on les laiſſe mûrir ſur de la paille, & elles deviennent molles & agréables au goût; on en fait une boiſſon. Le Cormier vient dans les lieux froids & humides On les éleve de ſemence, mais il faut preſque la vie de l'homme pour en recueillir le fruit: on couvre les racines de fumier; au printemps on les arroſe & on les éclaircit, on les laboure deux ou trois fois, & on les tranſplante en terre humide dans des trous profonds de trois

pieds, & de quatre en quarré. Le bois de cet arbre eſt rougeâtre & extrêmement dur. On ſe ſert de ſon tronc pour faire des piéces de preſſoir : on fait auſſi des outils de menuiſerie, des chevilles de moulins, &c.

CORMORAN. Oiſeau de proie aquatique aſſez ſemblable au corbeau : il a le bec rougeâtre & long auſſi bien que le cou. Il eſt avide du poiſſon, & il en détruit beaucoup : on s'en ſert pour la pêche. Il ſe plonge de fort haut ſur le poiſſon qu'il voit; l'ayant pris il le jette en l'air & le reçoit dans ſon bec pour l'avaler auſſi-tôt, mais on lui met au bas du cou un anneau de fer, par le moyen duquel on lui ôte le poiſſon. Ces oiſeaux habitent volontiers le long des étangs ou de la mer, & font leur nid au haut des arbres. On prétend qu'étant jeunes, ils ſont bons à manger : mais il n'eſt pas trop facile de les prendre, & il faut uſer pour cela de ſtratagême.

CORNALINE. Pierre précieuſe, dont on fait des cachets, & d'autres bijoux. On n'en trouve point de morceaux qui aient plus de trois pouces de hauteur. Elle eſt ordinairement blanche, ou d'un orangé rougeâtre. Elle ſouffre le feu ; ce qui fait qu'elle peut être peinte en émail.

CORNE D'AMMON. Pierre dure & raboteuſe, couleur de cendre, qui ſe trouve ſouvent au ſommet des montagnes, & qui eſt courbée comme une corne de Bélier, ſemblable à celle qu'on donnoit à Jupiter Ammon. Lorſqu'on la met dans le vinaigre, ou dans quelque autre acide, elle ſe remue comme un Animal.

CORNE DE CERF. Plante potagere : on en mange en ſalade ; elle eſt aſtringente, vulnéraire, propre pour arrêter le cours de ventre, les hémorrhoïdes, la colique néphrétique, la rétention d'urine, & pour conſolider les plaies.

CORNEILLE. Oiſeau noir. C'eſt une eſpèce de Corbeau, mais plus petit ; il a le bec gros & aſſez long. Les Corneilles font beaucoup de dégât dans les terres enſemencées : on en prend beaucoup avec un retz ſaillant, ou avec des cornets de gros papier,

englués en dedans, au fond deſquels on met de la viande hachée, & que l'on fiche dans des tas de fumier ou dans les terres labourées; car alors l'oiſeau voulant manger ce qui eſt au fond du cornet, s'attache le cornet autour de la tête, & ne ſçait plus où il eſt, & on le tue facilement.

CORNEOLE. Plante dont les Teinturiers font leur couleur verte, & qui reſſemble beaucoup à la plante du lin. Elle croît dans les prés. Sa fleur eſt jaune, & ſa graine eſt renfermée dans des gouſſes.

CORNET DE POURPRE. Petit poiſſon qu'on prend pour l'ancienne pourpre, & qui ſert à la teinture.

CORNICHONS. Sont des concombres qui n'ont pû profiter & venir à mâturité: on les confit ſur la fin d'Août de cette ſorte. Lavez-les dans l'eau fraîche, eſſuyez-les, piquez-les avec un piquoir en pluſieurs endroits, rangez-les dans un pot avec du vinaigre aſſaiſonné de ſel, poivre concaſſé, cloux de girofle; qu'ils trempent bien, & tenez-les bien couverts.

CORNOUILLER *ou* CORMIER. Arbre qui produit un fruit un peu long & à noyau, rouge quand il eſt mûr, & d'un goût aigrelet. Le bois de cet arbre eſt maſſif & fort dur, ſon écorce pleine de nœuds. Il vient facilement dans toute ſorte de terres: on en prend dans les bois, afin qu'il vienne plus vîte.

CORNUAU. Poiſſon qui reſſemble beaucoup à l'Aloſe, & qui monte en même-temps qu'elle dans les rivieres, mais qui lui eſt fort inférieur en bonté. Sa ſeule différence eſt d'être plus court.

CORONILLE. Arbriſſeau fort commun en Eſpagne, dont les fleurs ſont jaunes & diſpoſées en forme de petite Couronne. Elles ſervent pour les lavemens & les cataplaſmes émolliens.

COROSOL. Eſpèce de Melon des Antilles, dont on vante beaucoup la bonté. Il croît ſur un arbriſſeau ſemblable au laurier. D'autres le nomment *Curaço*, parce qu'il vient de cette Iſle Hollandoiſe.

COROZE. Poiſſon ou Monſtre marin, dont les dents ſont ſi tranchantes, qu'elles coupent le bras ou

la cuiſſe d'un homme comme le meilleur ſabre. Il eſt commun près du Cap de Comorin.

CORRUDE. Sorte d'Aſperge ſauvage, dont on croit les racines bonnes, en décoction, pour la jauniſſe, la rétention d'urine & les douleurs de reins. Elle croît dans les lieux ſecs & pierreux.

CORSOIDE. Pierre figurée, qui eſt une ſorte d'Agathe, du moins par ſa couleur. Elle repréſente une tête, dont la chevelure imite celle de l'homme.

CORTUSE. Plante de quelque cantons d'Italie, dont les feuilles reſſemblent à celles de la vigne, mais ſont plus petites, & qui porte des fleurs purpurines. On prétend qu'elle eſt excellente pour les douleurs des nerfs & des jointures.

CORYDALE. Plante qui paſſe pour une eſpèce de fumeterre, & qu'on prend en poudre contre la colique. Ses feuilles reſſemblent à celles de la coriandre.

COSCOME. Arbre du Monotapa, qui porte un fruit violet de fort bon goût, mais purgatif à l'excès.

COSTUS. Racine aromatique qui vient d'Arabie & des Indes, & qui entre dans la compoſition de la thériaque. Il y a d'autres ſortes de *Coſtus*, tels que le *Torticoſus* & l'*Indicus*, qui ont tous d'excellentes propriétés.

COTINUS. Arbriſſeau dont le bois eſt fort jaune & ſert aux teintures de cette couleur. Ses branches ſe terminent par une touffe d'une eſpèce de plumes blanchâtres. Ses feuilles qui reſſemblent à celles du térebynthe, ſont bonnes, en décoction, pour les ulcères de la langue & du goſier.

COTONIER. Arbriſſeau de la hauteur de nos pêchers, qui porte une fleur de la grandeur d'une roſe. Après cette fleur vient un fruit de figure ovale, de la groſſeur d'une noix avec ſa coque, dans laquelle on trouve une ſorte de laine blanche & délicate, qui s'appelle *Coton*, & qu'on file pour divers uſages connus. L'Aſie, l'Afrique & l'Amérique en produiſent beaucoup. Il y a des Cotoniers rampans, dont le coton eſt fort eſtimé.

COTONINE. Pierre précieuſe qui ſe nomme auſſi

Albâtre Cotonine, & qui eſt une eſpèce d'agathe. Il s'en trouve en pluſieurs endroits d'Italie.

COTULE. Plante dont les ſemences ſont en forme de cœur, & dont les feuilles reſſemblent à celles de la camomille. Sa fleur eſt couronnée ou nue.

COTYLEDON. Plante froide dont les fleurs & la racine s'appliquent en cataplaſme pour les ardeurs d'eſtomac. Les Latins l'appelloient dans leur langue, *Nombril de Vénus*. Sa racine eſt ronde, & ſes feuilles en forme de petite coupe. Il y a un autre Cotyledon qui a la feuille platte.

COUCOU. Oiſeau de la groſſeur d'un Pigeon; & d'un plumage gris-brun. Son nom exprime ſon cri. On prétend qu'il fait ſes œufs dans le nid des autres oiſeaux. Il étoit conſacré à Jupiter. Il y a une fleur printanniere qui ſe nomme *Coucou* ou *Primevere*.

COUDRIER. Arbriſſeau commun qui porte pour fruit des noiſettes. On en diſtingue deux ſortes; le domeſtique, ou celui qui étant cultivé, porte des noiſettes plus groſſes que l'autre, & couvertes en dedans d'une pellicule rouge, qui ſe nomment *Noiſettes franches*; l'autre eſt ſauvage, c'eſt-à-dire, qu'il produit, ſans culture, des noiſettes plus petites & moins agréables. On prétend que le Coudrier eſt l'ennemi des ſerpens. Le Coudrier de la Guadeloupe ne reſſemble au nôtre que par la diſpoſition de ſes branches. Il porte une ſorte de groſeille rouge ou blanche. Ses feuilles guériſſent, dit-on, les ulcères invétérées.

COULEUVRE. Eſpèce de Serpent commun en France, & peu nuiſible, quoiqu'il ait les dents venimeuſes. Il a la tête platte, la queue pointue, & le dos marqueté de gris. Quelques-uns ne font pas difficulté de manger ſa chair, après en avoir ſéparé la tête. La *Couleuvre* étoit conſacrée à Eſculape.

COUPEROSE. Eſpèce de minéral vitriolique qui ſe trouve dans les mines de plomb, & qui eſt ordinairement bleu ou verd. Il y a une Couperoſe artificielle qui ſe fait de l'autre, & qui ſert aux teintures, ſurtout à celles du cuir des Cordonniers.

COURBARIL. Arbre des plus hauts & des plus

gros de l'Amérique, dont le bois ſert à faire des rouleaux pour les moulins à ſucre. Il porte un fruit qui contient une moëlle farineuſe, du goût & de la couleur de notre pain d'épice. Il produit auſſi dans ſa vieilleſſe, une gomme dure & tranſparente, qui rend au feu une odeur fort agréable.

COURGE. Plante rampante, dont on diſtingue pluſieurs ſortes, mais qui ont toutes les mêmes qualités. Elle produit un gros fruit, de la nature des citrouilles, qu'on vuide & qu'on nettoie pour en faire diverſes ſortes de vaiſſeaux. La *Courge* pilée appaiſe les inflammations.

COURLI. Nom d'un oiſeau. *Voyez* CORLIEU.

COURONDI. Grand arbre des Indes Orientales, toujours verd, dont les feuilles & le fruit rendent un ſuc excellent pour la diarrhée & la dyſſenterie.

COURONNE IMPÉRIALE. Plante bulbeuſe dont les fleurs ſont à ſix feuilles, diſpoſées en forme de couronne, ſurmontées d'un bouquet de feuilles: elles ſont jaunes ou pâles, ou de couleur purpurine. Cette plante aime mieux le ſoleil que l'ombre: on fait un trou en terre d'un pied & demi; on le remplit de diverſes ſortes de terres, & au fond on met du fumier de vache, quatre doigts de terre commune, quatre doigts de terre noire, & par-deſſus du fumier corrompu: on met l'oignon ſur le tout, & on le couvre de quatre doigts de terre, mais on l'en retire ſitôt que la tige commence à ſe flétrir.

COUSIN. Petit inſecte aîlé, qui eſt armé d'une trompe, fort incommode par le bruit qu'elle fait, & par ſes piquures. Les Couſins ont ſix jambes fort longues.

COUSSINET. Petite plante des lieux humides, dont les fleurs reſſemblent à celles du ſerpolet, & font place à de petites baies rondes, ou ovales, rougeâtres, ou d'un jaune tirant ſur le verd. On prétend que ſes feuilles, ſes fleurs & ſes baies arrêtent le vomiſſement, & réſiſtent au venin.

COUTELIER. Nom d'un coquillage, qui eſt dans ſa coquille, comme un couteau dans ſa gaîne. Il s'y tient toujours debout, & perpendiculairement, ſans

autre mouvement que celui de s'enfoncer un peu dans le ſable, ou de s'en retirer; ce qu'il fait, par le ſecours d'une eſpèce de jambe, qu'il fait ſortir par le bas de ſa gaine, ou de ſa coquille.

COUTON. Nom d'un arbre du Canada, qui a quelque reſſemblance avec le noyer, & qui donne, par inciſion, un ſuc fort agréable, qu'on trouve comparable au vin d'Orléans.

CRABE. Poiſſon de mer à coquille, qui n'eſt preſque compoſé que d'une ſorte de moëlle blanche & jaunâtre, qu'on mange lorſqu'elle eſt fraîche. La Crabe eſt une eſpèce d'écreviſſe, qui a la forme de certaines groſſes araignées, armée de pattes & de pluſieurs barbillons. Il y a des Crabes de terre; qui ſont fort communes dans les vignobles d'Italie. On nomme *Crabe* une eſpèce de bois d'Amérique, dont il ſe fait un bon commerce à la Rochelle.

CRABIER. Oiſeau des Mers d'Amérique qui vit de Crabes. C'eſt une ſorte de Héron. On en diſtingue deux eſpèces, dont l'une a le plumage fort beau.

CRAIE. Terre blanche en conſiſtance de pierre, qu'on brûle pour en faire de la chaux. Elle a des propriétés déterſives qui la font employer pour deſſécher les plaies & les ulcères. Il y a auſſi de la Craie rouge, de la Craie verdâtre & de la Craie noire.

CRAION. Petite pierre tendre, naturelle ou artificielle qu'on aiguiſe pour en faire une ſorte de plume qui ſert à deſſiner.

CRAPAUD. Reptile de nature amphibie, qui reſſemble à la Grenouille, & qui paſſe pour venimeux.

CRAPAUDINE. Pierre précieuſe qui ſe trouve, dit-on, dans la tête du Crapaud, & qui paſſe pour un contre-poiſon.

CRATÆOGONE. Plante fort âcre dont la graine reſſemble au millet. Elle eſt peu connue des modernes.

CRAVAN. Oiſeau aquatique qui eſt fort commun dans le Nord de l'Amérique. C'eſt auſſi le nom d'une eſpèce de petit coquillage qui ſe forme ſous les vaiſſeaux, lorſqu'ils ont été long-temps en mer.

CRAVATE. Nom qu'on donne en France aux chevaux de Croatie. Ils ont l'encolure haute, & tendent le nez en branlant la tête.

CRECERELLE. Oiſeau de proie dont le cri eſt fort déſagréable, & qui ſe nourrit de ſouris & de lézards. On prétend qu'il défend les Pigeons contre les autres oiſeaux de rapine. Il a le bec bleu, & le plumage rouſſâtre, mêlé de taches noires.

CREQUIER. Murier ſauvage dont le fruit s'appelle *Creque.* Quelques uns prétendent que c'eſt le nom d'un cériſier ſauvage, & que la cauſe de l'erreur eſt qu'il eſt mal repréſenté dans les armes de la Maiſon de Crequi.

CRESSON. Plante, il y en a de deux ſortes, l'alenois & l'aquatique. L'alenois a les feuilles oblongues d'un goût âcre : on le cultive dans les jardins; il ne ſe multiplie que de graine, laquelle eſt fort menue, ovale & d'une couleur jaunâtre; on emploie cette ſorte de Creſſon pour purifier le ſang. Sa graine provoque l'urine, réveille les eſprits, & eſt bonne contre les maladies du foie & de la rate.

Le Cresson aquatique reſſemble aſſez au précédent, mais il a les feuilles plus petites : il croît près des fontaines & des ruiſſeaux. Sa décoction eſt bonne contre les enflures du ventre & la difficulté d'uriner, la paralyſie de la langue : on emploie l'un & l'autre en ſalade.

CREVETE. Petite Écreviſſe de mer qui s'appelle en quelques lieux *Salicoque* & *Chevrete.* Mais ſon véritable nom eſt apparemment *Écrevete*, diminutif d'*Écreviſſe*, dont on a fait *Crevete* par corruption.

CRICQUET. Nom d'un inſecte qui ſe retire ordinairement dans les murs des cheminées & des fours, & dont le cri reſſemble à celui d'un oiſeau.

CROCODILE. Animal vorace & amphibie qui infecte les bords du Nil & de la plûpart des grandes rivieres d'Afrique. Il a la forme du Lézard; mais ſa grandeur eſt quelquefois de quinze & de vingt coudées; & ſa groſſeur ſi démeſurée, qu'il avalle un mouton entier. Il court fort vîte, mais il a peine à ſe

tourner. Son cri reſſemble au gemiſſement d'un enfant. Il naît d'un œuf de la groſſeur d'un œuf d'oie, & la femelle en fait ordinairement ſoixante. Les Crocodiles ſe nomment *Caïmans* dans les Indes.

CROCODILIUM. Plante des Forêts, que pluſieurs confondent avec la Chardonnette, parce qu'elle lui reſſemble. Sa graine eſt odoriférante. L'eau dans laquelle on a fait cuire ſa racine, provoque le ſaignement de nez, quoique bonne d'ailleurs pour la rétention d'urine.

CROCOTE. Animal des Indes dont la couleur eſt mêlée de celle du Lion & de celle du Tigre, & qui a dans ſa figure, quelque choſe du Chien & du Renard.

CROCUS. Nom d'une petite fleur jaune de jardin. Il y en a auſſi de violettes.

CROIX DE JÉRUSALEM. Fleur qui eſt couleur de feu, qui fleurit au mois de Juillet.

CROPIOT. Petit fruit de l'Amérique, qui contient une petite ſemence noire & fort âcre, dont les Indiens mêlent dans leur tabac à fumer. Elle eſt fort céphalique.

CRUCIATE. Plante qui reſſemble beaucoup à la *Gentiane*, & qui tire ſon nom de la forme de ſa racine qui eſt en croix. Elle croît dans les lieux incultes, & paſſe pour bonne contre le mauvais air, les venins & les vers.

CRYSTAL. Pierre tranſparente, non-colorée, & d'un grand uſage dans le commerce pour la fabrique des flacons, des luſtres, des girandoles, des miroirs, &c. On trouve du Cryſtal dans toutes les parties du monde. En Europe, c'eſt la Suiſſe, & ſurtout le Mont-Saint-Gothard qui en fournit la plus grande quantité. Celui du Bréſil qui nous vient ſous la forme de dez à jouer, eſt fort eſtimé, ainſi que celui de Bryſtol en Angleterre, & de l'Iſle Madagaſcar.

CUATI. Animal du Bréſil, qui a le muſeau rond & d'une longueur extraordinaire, avec une gueule dont la petiteſſe ne l'eſt pas moins. Il monte ſur les

arbres comme le ſinge. Sa grandeur eſt celle d'un liévre. On l'apprivoiſe.

CUBEBE. Fruit aromatique du Levant, qui croît en grappe, & qui reſſemble au poivre rond par la forme & la groſſeur. Il ſert à divers uſages de la Médecine, ſurtout pour fortifier le cerveau & tous les viſcères.

CU-BLANC. Petit Oiſeau de paſſage, qui aime le bord des rivieres, & dont la chair eſt d'un excellent goût. Il a la forme & le bec d'une bécaſſine, le deſſus du corps tacheté de gris & de brun, le deſſous fort blanc, la queue blanche & un peu mêlée. On en prend beaucoup aux gluaux, à l'aide d'un appeau qui les attire.

CUCA. Arbriſſeau du Pérou dont on recueille ſoigneuſement les feuilles, parce qu'étant ſéches, elles ont la propriété, quand on les tient dans la bouche, de ſoutenir les Ouvriers, ſans autre nourriture, pendant un jour entier de travail. On les vante auſſi pour les ulcères, & pour les maux de dents.

CUCIOFÈRE. Plante Orientale, qui produit un fruit nommé *Cuci*, jaunâtre comme le coing, dont le noyau eſt quadrangulaire, & reſſemble au marbre par ſa couleur & ſa dureté.

CUCUBALE. Plante des pays chauds, & commune dans nos Provinces méridionales, dont les feuilles reſſemblent à celles de la marjolaine, mais ſont plus grandes, & dont les fleurs ſont d'un blanc verdâtre, & diſpoſées en œillet. Elle croît dans les buiſſons. On la vante pour rafraîchir le ſang.

CUCURBITE. Nom d'une Pierre argilleuſe, dont la figure approche de celle du concombre.

CUCURME. Racine des Indes, qui reſſemble au gingembre, & qui en approche beaucoup par l'odeur.

CUCUYOS. Mouche d'Amérique, qui jette dans l'obſcurité une lumiere aſſez forte pour tenir lieu de chandelle.

CUDU-PARITI. Fruit d'un arbriſſeau Indien du même nom, qui s'emploie dans la Médecine. Ce fruit broyé dans l'eau arrête la dyſſenterie. Les feuilles broyées dans du lait procurent le ſommeil.

CUILLIER. Oiſeau. C'eſt une eſpèce de Héron, qui n'en eſt différent que par le bec, qu'il a de la forme d'une cuilliere, d'où il tire ſon nom. Entre les coquilles de mer, il s'en trouve de longues qu'on nomme auſſi *Cuilliers* ou *Cuillieres*.

CUISSE-MADAME. Nom d'une bonne eſpèce de Poire, dont la forme eſt allongée.

CUIVRE. Métal dont on fait divers inſtrumens de ménage, comme des chandeliers, mouchettes, &c.

Moyen de tenir le Cuivre toujours luiſant. Faites bouillir du tartre dans un chaudron avec de l'eau; jettez-y tel inſtrument de cuivre que vous voudrez pendant un quart-d'heure; enſuite jettez-le en eau froide, eſſuyez le bien, & il ſera toujours beau.

CUMANA. Arbre Indien, aſſez ſemblable au meurier, dont le bois eſt ſi dur, qu'on en tire auſſi facilement du feu que du caillou. On fait un fort bon ſirop de ſon fruit.

CUMANDA-QUACU. Sorte de Féves Indiennes, employées dans la Médecine. Rôties, elles ſont bonnes pour le cours de ventre. Bouillies, elles ſervent en cataplaſme à réſoudre les abſcès.

CUMIN. Plante qui reſſemble au fenouil, & qui a la propriété de rendre pâles ceux qui boivent de l'eau où elle a bouilli, ou qui s'en frottent le viſage. Il y a d'autres ſortes du Cumins qu'on appelle ſauvages. La graine de Cumin eſt chaude, & bonne pour les coliques venteuſes.

CUNTUR. Grand Oiſeau de proie de l'Amérique Méridionale, qui fait un bruit extraordinaire en volant. Les Eſpagnols le nomment *Condur*. Il a le bec ſi fort qu'il perce le cuir d'un bœuf, & ce n'eſt pas une choſe rare de voir deux ou trois Cunturs unis pour tuer un de ces animaux, & le manger enſuite. On prétend que leurs aîles ont quelquefois juſqu'à trente pieds de long. *Voyez* CONDUR.

CUPAYBA. Arbre du Bréſil qui, non-ſeulement reſſemble au Figuier, mais qui rend par inciſion une huile ſemblable à l'huile d'olive, & dont on vante la vertu pour les plaies.

CURACE. Plante qui ſe nomme autrement *Poi-*

vre aquatique, parce qu'elle croît près des eaux dormantes, & qu'elle a le goût du poivre, quoiqu'elle ſoit moins chaude. Ses feuilles approchent de celles de la menthe. On s'en ſert pour faire réſoudre les apoſtumes & les meurtriſſures.

CUREDENT D'ESPAGNE. Plante dont les feuilles reſſemblent à celles du fenouil, mais ſont plus larges, plus courtes & plus émouſſées. Elle eſt commune dans nos Provinces Méridionales.

CURUTUCU. Serpent du Bréſil qui a quelquefois quinze pieds de long, & qui a la tête fort venimeuſe.

CURUPICAIRE. Arbre du Bréſil, dont la feuille eſt laiteuſe & bonne pour les plaies. De ſon écorce on tire une ſorte de glu.

CURURYVA. Serpent de riviere du Bréſil. On raconte qu'il s'en trouve de trente pieds de long, & que lorſqu'ils ont le ventre plein ils vont mourir ſur la rive, où les bêtes de proie mangent toute leur chair, mais qu'elle revient enſuite, par la force des eſprits vitaux qui ſont dans la tête, & que l'animal ſe ranime. On ajoûte qu'il a des dents de chien, & un cartilage en forme de chaîne, qui lui régne le long du dos.

CURUTZETI. Herbe des Indes Occidentales, dont les racines ont l'odeur du muſc. Elles ſe prennent en poudre pour les douleurs néphrétiques, les foibleſſes d'eſtomac, les obſtructions, & contre toutes ſortes de venin. Ses feuilles reſſemblent à celles de la vigne, & ſes fleurs ſont blondes.

CUSCUTE. Plante qui croît & s'entortille autour des orties, du houblon & du lin. On lui attribue pluſieurs vertus, ſurtout celle de guérir la fiévre, dans les enfans.

CUSOS. Animal des Iſles Moluques, qui reſſemble au lapin, mais dont le poil eſt de couleur rougeâtre. Il monte ſur les arbres, & ſe pend aux branches par la queue, pour manger le fruit.

CUTAMBULE. Petits vers qui rampent quelquefois ſur la peau, ou deſſous; & de certaines douleurs ſcorbutiques, qui ſont comme errantes.

CYCLAMEN.

CYCLAMEN. Plante purgative, dont les feuilles reſſemblent à celles du lierre. Ses fleurs ſont couleur de roſe. On en diſtingue une autre ſorte, dont la fleur eſt blanche, & qui s'entortille aux arbres comme la vigne.

CYDONITE. Pierre blanche & friable, qui a l'odeur du cognaſſier.

CYMBALIUM. Plante dont les feuilles ſont faites en forme de cuillier, & qui a les mêmes propriétés que l'*Umbilicus veneris*, ou *nombril de Venus*, dont elle eſt une eſpèce.

CYNOSORCHIS. Plante dont les fleurs ſont rouges & les feuilles ſemblables à celles de l'olivier. Ses racines ſe mangent cuites. Comme elle en a pluſieurs, on prétend que la plus groſſe excite à l'amour par ſes propriétés, & que la petite au contraire refroidit. Il y a deux ſortes de *Cynoſorchis*. L'autre reſſemble au poireau par les feuilles. On attribue les mêmes vertus à leurs racines. Leurs fleurs réſolvent les tumeurs & appaiſent les inflammations.

CYPHI. Parfum d'Égypte, dont on fait des trochiſques qui ſervent dans la Médecine, contre la peſte & les poiſons. On en fait entrer dans la compoſition du *Mithridat*.

CYPRÈS. Arbre des plus grands : il ne vient que dans les pays chauds & ſur les montagnes. Cet arbre eſt toujours verd : il eſt touffu depuis le haut juſqu'en bas. Il porte un fruit qu'on appelle *Pomme de Cyprès*, en forme de noix & d'un goût fort amer : ſon bois eſt dur & jaunâtre & preſque incorruptible. La graine de cet arbre eſt extrêmement petite : on la ſéme en bonne terre & on l'arroſe. Quand le Cyprès a un pied de haut, on le plante en pépiniere, on le tranſplante en des foſſes bien profondes, & alors il ne demande plus aucun ſoin.

CYSTHÉOBITHRE. Eſpèce de pierre marine, qui ſe trouve dans les groſſes éponges.

CYTISE. Arbriſſeau blanc, dont les feuilles broyées ſentent la roquette. Appliquées en cataplaſme, elles paſſent pour un excellent réſolutif. On plante du Cytiſe dans les métairies, parce qu'il eſt bon pour la volaille & le menu bétail.

D

DABU. Animal d'Afrique, auquel les Voyageurs attribuent des mains & des pieds comme les nôtres ; la grandeur d'un loup & preſque la même forme ; du goût pour le ſon des trompettes ; & de l'avidité pour les cadavres humains, qu'il déterre & qu'il mange. C'eſt une eſpèce d'Hyene.

DAIL. Coquillage qui eſt toujours enfoncé dans la glaiſe, & dont la forme eſt à peu près celle d'un cône tronqué, dont la petite baſe eſt toujours en haut.

DAIM. Eſt une eſpèce de cerf, mais dont le poil eſt plus blanc & le corſage plus petit. Sa tête a plus de cors & ſa queue eſt plus longue.

Le Daim ſe tient volontiers dans les hauts pays, où il y a des vallées & de petites montagnes.

On le chaſſe ſans ſuite ni limier : on le juge par le pied, & par les fumées ; on le trouve dans les buiſſons, ſurtout depuis le mois de Mai juſqu'à la fin d'Août.

On peut le chaſſer facilement avec cinq ou ſix chiens. Cet animal eſt fort timide, & il ſe laiſſe prendre le long des eaux.

Sa chair eſt nourriſſante, ſurtout celle des jeunes Daims.

DALLE. Pierre dure qui ſert à aiguiſer les faulx.

DAMAS. Petite Prune de fort bonne eſpèce.

DAMASONE. Plante dont les feuilles reſſemblent à celles du plantain aquatique, mais dont les queues ſont plus longues. On prétend qu'appliquées ſur le ſein des femmes, elle leur fait perdre le lait.

DANTE. Animal d'Afrique de la groſſeur d'un petit bœuf & fort leger à la courſe. On mange ſa chair ; & les rondaches qu'on fait de ſa peau ſont impénétrables aux fléches. Il a des oreilles de chévre,

& au milieu de la tête une corne qui ſe courbe en forme d'anneau. Sa couleur eſt blanchâtre.

DAPHNITE. Pierre figurée dont les figures imitent les feuilles du laurier ; ainſi nommée de *Daphné*, fille du Fleuve Penée, que la Fable métamorphoſe en laurier.

DARD. Petit Poiſſon blanc de riviere, de la grandeur du hareng.

DATTE. Fruit du palmier dont pluſieurs Nations du Levant font leur principale nourriture. Il y a diverſes ſortes de Dattes, comme de palmiers, les unes rondes, d'autres longuettes ; les unes ſans noyau, d'autres qui l'ont fort dur, d'autres fort tendre. Elles ſont aſtringentes, bonnes pour les flux de ventre & les maux de reins. La poudre des noyaux brûlés eſt excellente pour blanchir les dents.

DATURE. Fleur d'Été dont l'odeur eſt agréable.

DAUCUS. Panais ſauvage dont la graine eſt fort chaude & d'une vertu réſolutive. Le Daucus eſt commun au Levant, & l'on en diſtingue trois eſpèces. On en fait un vin médecinal qui ſe nomme *Vin de Daucus*, bon pour les maux de poitrine, les regles, les convulſions, &c.

DAUMUR. Eſpèce de Serpent dont la chair entre dans la compoſition de la thériaque.

DAUPHIN. Poiſſon de mer dont la chair reſſemble à celle du porc, d'où lui vient ſon nom en grec. Il a le dos un peu vouté, le muſeau rond & la gueule bien fendue. On tient qu'il eſt ami de l'homme, & les Poëtes ont fondé là-deſſus pluſieurs fables.

DELPAINIUM. Plante qui tire ſon nom de la forme de ſes feuilles qui repréſentent un Dauphin. Sa fleur eſt rouge. On prétend que ſa graine eſt excellente contre les morſures des ſcorpions. Il y a une autre ſorte de *Delphinium* qui eſt le *Buccinium* des anciens Romains.

DEMOISELLE. Bel Oiſeau d'Afrique qui imite, comme le Singe, tout ce qu'il voit faire aux hommes. Il a ſur la tête une fort belle touffe de plumes, & d'autres plumes à l'entour qui lui forment comme

des oreilles, ſans compter celles qui lui pendent ſur l'eſtomac. Ses jambes ſont couvertes de grandes écailles par devant. L'autre *Demoiſelle* eſt un petit Inſecte qui a deux cornes, & deux eſpèces de dents avec leſquelles il pince aſſez fort. Ses yeux ſont ſi gros, qu'ils paroiſſent compoſer toute ſa tête. Il a quatre aîles. De ſes œufs qu'il jette dans l'eau, on voit ſortir des Vers qui ont ſix pieds, & qui après avoir nagé & rampé, deviennent enſuite vers volans. On en diſtingue de pluſieurs ſortes.

DENTAIRE. Plante qui croît ſans feuilles, dans les lieux à couvert du ſoleil. Elle porte une ſorte de fleurs velues & d'un rouge blanchâtre, ſoutenues par de petites feuilles, d'où ſortent de petits boutons qui renferment la graine.

DENTALIUM *ou* DENTAL. Petit coquillage qui contient un petit vermiſſeau, & dont la forme eſt un peu longue, blanche, ronde, courbée, hériſſée de pointes en dehors, & fort unie en dedans. Calciné, il ſert à blanchir les dents.

DENTELAIRE. Nom d'une plante à pluſieurs tiges, dont les feuilles ſont dentelées, & reſſemblent à celles de l'herbe aux puces, mais ſont plus petites. Ses fleurs ſont purpurines. Elle croît dans les Pays chauds, & ſa vertu eſt vantée pour les écorchures.

DIABLE. Nom d'un Oiſeau des Indes qui eſt fort laid, & qui ne vole que la nuit. On prétend qu'il reſſemble au Canard, mais qui a la vue affreuſe, le cri effroyable, & que ſa chair eſt excellente. Le *Diable de Mer* eſt un poiſſon monſtrueux des Côtes de l'Amérique, qui a des cornes noires, pointues & recoquillées, la gueule extrêmement fendue, une boſſe ſur le dos couverte d'aiguillons, la peau dure & raboteuſe, & dont la chair paſſe pour un poiſon. Sa longueur eſt d'environ quatre pieds. On donne le nom de *Diables* à d'autres poiſſons qui ne ſont pas moins hideux, quoique de forme différente. Le *Diable de Tayovan* eſt un animal de l'Iſle Formoſe, qui a les griffes fort aiguës, mais d'ailleurs peu nuiſible. Il ſe nourrit de fourmis qu'il attire ſur ſa langue. On pré-

send qu'au lieu de poil, il a des écailles comme le poiſſon, dans leſquelles il s'enveloppe comme un peloton.

DIAMANT. La plus dure, la plus tranſparente & la plus précieuſe de toutes les pierres. Il y a diverſes ſortes de *Diamants*. La plus belle mine d'où l'on en tire, eſt dans le Pays de Golkonde, dans les États du Grand-Mogol, à cent milles de Maſulipatan. Le *Diamant* réſiſte au feu, & delà vient l'origine de ſon nom, qui eſt grec. Les défauts du *Diamant* ſe nomment *Points* & *Gendarmes*. On appelle *Points*, de petits grains blancs & noirs; & *Gendarmes*, des grains plus grands, en façon de glace. Brut & ſortant de la Carriere, le *Diamant* eſt couvert d'une croute griſâtre. C'eſt de la poudre même de cette croute qu'on ſe ſert pour le polir. On appelle *Diamant roſette* ou *Diamant roſe*, un Diamant taillé à facettes par deſſus, & plat par deſſous; & *Diamant brillant*, celui qui eſt taillé à facettes par deſſous comme par deſſus.

DICTAME. Plante célébre de l'Iſle de Candie ou de Créte. Elle reſſemble au pouliot, mais ſes feuilles ſont couvertes d'une ſorte de coton. La principale propriété du *Dictame* eſt, dit-on, de faciliter l'accouchement. Ses feuilles ſont violettes. Les Anciens croyoient que les animaux, percés d'une fléche, la faiſoient ſortir en mangeant de cette herbe. La *Fraxinelle* ſe nomme quelquefois *Dictame blanc*.

DINDONS *ou* POULES D'INDE. On appelle ainſi cette eſpèce de volaille, parce qu'elle nous eſt venue des Indes: leur chair eſt nourriſſante, de bon ſuc & facile à digérer. Les Dindons ſont voraces & difficiles à nourrir tant qu'ils ſont jeunes: il y a plus de profit à en élever un aſſez bon nombre, parce qu'on les fait paître aux champs où ils ſe nourriſſent d'herbes, de vers, d'orties & de fruits, au lieu que ſi on n'en a que peu, & qu'on les nourriſſe dans la baſſe cour, ils conſomment beaucoup de grain & font beaucoup de dégât. Si on pouvoit avoir un verger qu'on laiſſat en herbe, où on les mettroit, ce ſeroit un plus grand menage.

On donne ordinairement un Coq à ſix Poules. Les Poules d'Inde couvent les œufs de toute ſorte de volaille, & elles couvent à la fois vingt à vingt-cinq œufs : elles ſont deux pontes tous les ans, l'une en Février, l'autre au mois d'Août. Chaque ponte eſt de quinze œufs; on remarque l'endroit où elles les dépoſent, & on va les y prendre de jour à autre.

Quand la Poule d'Inde a achevé ſa ponte & qu'elle demeure dans ſon nid, on lui donne quinze œufs de Poule d'Inde à la couvée de Février, & juſqu'à vingt à celle du mois d'Août. Pendant la couvée on doit avoir ſoin de les faire manger & boire, & les ôter pour cela doucement de deſſus leurs œufs. Lorſque les Dindons ſont prêts à éclore, on pratique à leur égard la même choſe que pour les poules. Si on a mis pluſieurs Poules d'Inde à couvert, on prend les Dindonaux de trois meres, & on les donne à conduire à une ſeule : on met avec le Coq les autres, afin qu'elles pondent & couvent de nouveau.

Les Dindons ou Poules d'Indes ſont plus difficiles à élever que les autres volailles, parce qu'ils ſont foibles & délicats dans leur bas âge.

Dans le choix des Poules d'Inde il faut préférer les noires & les plus groſſes, & celles qui ont l'air vif & éveillé. On ne doit pas les prendre trop jeunes : on doit avoir un coq ſur ſix poules, & le renouveller tous les ans. Pour exciter les poules à ſouffrir le coq & à pondre, on leur donne quelque nourriture qui les échauffe, ſoit de l'avoine, ſoit du chenevis. Comme elles ont de l'inclination à faire leurs nids dans les champs, & dans des brouſſailles, on doit les épier, & quand on les a découvertes les enlever avec leurs œufs : il n'eſt pas néceſſaire de mettre des œufs dans leur nid comme on fait aux poules pour les exciter à pondre. En ramaſſant leurs œufs, on a ſoin de mettre ſur chacun le temps de la ponte, & de diſtinguer ſéparément les œufs de chaque poule; & cela, afin qu'on puiſſe faire couver à chacune les œufs qu'elle a pondus; car ils réuſſiſſent beaucoup mieux. On doit leur conſtruire des nids dans des endroits bas & frais,

loin du bruit, & mettre au fond du nid de la bruyere & par deſſus un peu de paille : ne leur donner que quinze ou ſeize œufs à couver; on peut aller juſqu'à vingt, mais c'eſt le plus ſûr d'en mettre moins.

Pour les exciter à couver, on leur ſacrifie quelques mauvais œufs de poule, & lorſqu'on voit qu'elles s'y attachent, on leur confie les leurs propres. Il faut même faire un choix de ces derniers; on les met dans l'eau tiéde, ceux qui vont au fond du vaſe ſont les meilleurs; on fait toujours couver les plus nouveaux.

On peut faire couver à des poules communes les œufs des Poules d'Inde, mais il faut leur donner un nid de paille fait exprès, le garnir de foin, y mêler un peu de laine pour lui communiquer de la chaleur, & l'avoir fait paſſer par un four aſſez chaud pour détruire les poux à poule : donner pour nourriture aux poules, lorſqu'elles couvent, des feverolles, ou du bled de Turquie ou du chenevis. Il faut quelquefois les chaſſer une ou deux fois le jour de deſſus le nid pour les obliger à manger & à ſe vuider. Lorſque les Poulets d'Inde ſont éclos, ce qui arrive au bout de vingt ou vingt-deux jours; viſiter ſouvent la Poule, & l'accoutumer à ſouffrir qu'on l'ôte de deſſus ſes œufs pour les retourner, & ne pas y toucher dès que le Poulet commence à faire ſon trou; mais ſi on l'entend piauler, on lui aide à percer ſa coque avec une épingle, mais petit à petit, & on caſſe legerement avec la pointe d'un couteau, ceux qui ſont long temps à éclore ſi on y entend piauler le Poulet; mais on ne l'ouvre que bien peu.

Lorſque les Poulets ſont éclos, il faut que le poulailler où on les tient renfermés dans ces premiers temps, ſoit obſcur & chaud, & pour cela en couvrir le ſol d'un demi-pied de fumier de cheval, mais bien ſec & menu : il faut qu'il ſoit à l'abri des vents du Nord.

On doit d'abord, & pendant les deux ou trois premiers jours, leur inſinuer dans le bec un peu de vin & d'eau, & leur préſenter à tous du pain émié également dans du vin & de l'eau, & les mettre prome-

ner ſur le fumier. Le quatriéme jour, on fait bien bouillir dans l'eau des feuilles d'orties hachées bien menu, dont on aura ôté les côtes : on y mêle un peu de fenouil haché de même, mais qu'on ne fait pas bouillir; les mauvais œufs que l'on aura trouvé gâtés, tant des Dindes que des poules communes, après les avoir fait durcir, & ſans en ôter la coque ; un tiers de farine de bled de Turquie : on fait du tout une pâte dont on donne à manger aux petits Poulets-d'Inde, & qu'on leur préſente à la main, en les appellant; cela les rend familiers.

Quinze jours après, & lorſqu'ils ont acquis un peu de force, on mêle dans leur mangeaille de la graine d'ortie, elle leur fait grand bien, & on y mêle de la poirée hachée, ſi cette graine les échauffoit trop; ce qu'on reconnoîtroit à la ſéchereſſe de leur fiente.

On doit ſur-tout, tant qu'ils ſont petits, les défendre du vent froid, de la pluie, de la boue; & s'ils avoient été ſurpris de quelqu'un de ces accidens, on doit les réchauffer avec ſoin dans des linges chauds, & leur donner quelques gouttes de vin : ainſi on ne doit les expoſer à l'air que par un beau temps, & enfermer la mere ſous une mue d'oſier un peu ſoulevée, afin que les petits puiſſent aller & venir deſſous, & mettre leur mangeaille dans des petits plats de terre à côté de la mue, afin qu'ils ne s'éloignent pas beaucoup.

Lorſqu'ils ont un mois, on peut les confier au petit garçon qui les mene promener dans les champs, où ils ſe nourriſſent de petits vermiſſeaux, & d'autres inſectes : le tout trois ou quatre heures dans le plus beau du jour : on leur donne alors pour nourriture du ſon de froment, auquel on mêle un peu de bled de Turquie : on y mêle auſſi d'une herbe appellée mouron, & que les Médecins appellent camomille puante, parce qu'elle l'eſt en effet. Sa fleur eſt jaune, & reſſemble à des marguerites ſauvages; elle eſt excellente pour les petits Poulets-d'Inde ; ainſi que l'herbe aux teigneux : c'eſt une eſpèce de chardon qui s'attache aux habits des paſſans : on la trouve le long des villages & des

maiſons. Au reſte, il faut les accoutumer peu-à-peu à manger de tout.

Lorſque les Poulets-d'Inde ſont dans leur force, c'eſt-à-dire, gros comme un moyen chapon, on les nourrit avec des herbes communes, telles que des laitues, de la poirée, des feuilles de choux, & toute ſorte de fruits; il ſuffit de les hâcher bien menu, ſans les faire cuire, & y mêler du ſon avec de l'eau Les mures qui viennent ſur les ronces, & celles des mûriers blancs, leur plaiſent beaucoup; mais on doit avoir attention de ne les laiſſer jamais manquer d'eau, ſur-tout dans les chaleurs, ſans quoi ils ſeroient malades de la pepie, qui les fait tomber en langueur, & leur ôte l'appétit. Si le cas arrive, on leur ouvre le bec, on prend la langue entre les doigts, & avec une épingle on arrache une pellicule blanche qui eſt au bout de la langue, & qui cauſe leur mal.

On doit auſſi mener ſouvent les Dindons dans les bois; ils s'y plaiſent beaucoup, parce qu'ils y trouvent une infinité de vermiſſeaux & d'inſectes qu'ils mangent avec plaiſir, & leur chair acquiert une qualité d'un goût bien meilleur que ceux qu'on n'y mene point; mais il faut que celui qui les garde ait l'œil ſur eux, de peur qu'en s'écartant ils ne deviennent la proie de quelque loup ou renard, & autres animaux carnaſſiers, qui en ſont fort friands: il eſt bon d'avoir quelque chien qui faſſe la garde autour d'eux. Ceux qui ont des parcs fermés de murailles, ont une grande facilité d'élever des Dindons, du moins pour la proviſion du Maître & celle de la maiſon: la liberté qu'ils ont d'aller & venir à leur gré, de hucher par tout où il leur plaît, & de coucher au grand air, ſemble les remettre dans leur climat originaire; mais on ne peut pas les y laiſſer couver & élever dès leur premiere jeuneſſe; il faut attendre qu'ils ſoient un peu forts.

Il y a des Provinces où on chaponne les Coqs-d'Inde pour les engraiſſer. On les engraiſſe en les mettant ſous des mues, & en leur donnant trois fois le jour d'une pâte faite avec des orties, du ſon & des

œufs durs, & miſe en divers morceaux, gros comme des petites noix.

On fait un bon profit des Dindonneaux, en les portant vendre au marchés voiſins, aux mois d'Avril & de Juin, parce qu'ils ſont encore chers.

Le Coq-d'Inde a la chair plus ferme que le chapon; mais c'eſt un aliment plus ſolide : au reſte, il eſt à peu près de même nature.

DIPHRYGES. Le véritable, ne ſe trouve que dans l'Iſle de Chypre, eſt le limon d'une mine de cette Iſle, brûlé au feu de ſarment. Il eſt aſtringent & bon pour les ulcères. On fait d'autres ſortes de *Diphryge*, par des opérations chimiques.

DIPSAS. Serpent, qui, ſuivant la ſignification de ſon nom grec, cauſe une ſoif mortelle à ceux qui reſſentent ſa morſure. On raconte qu'il eſt aſſez commun en Afrique. Sa longeur n'eſt que d'environ deux pieds. Il a la tête petite, & des taches rouges & noires partout le corps.

DOGUE. Grand Chien qu'on exerce à combattre les bêtes féroces, & qu'on détache la nuit pour la garde de certains lieux.

DONJAH. Grand Arbre d'Afrique, dans le pays des *Quojas*, qui porte un fruit ſemblable à nos noix.

DONTFO. Eſpèce de Caméléon de la Nigritie, qui paſſe, parmi les Négres, pour un animal de mauvais augure.

DORADE. Poiſſon de mer, qui a la forme d'une Aloſe, mais dont le dos eſt d'un verd doré, avec de petites étoiles d'azur, & des écailles dorées, qui lui ont fait donner ce nom. Sa chair eſt excellente.

DORIA *ou* DORIE. Plante qui croît au bord des rivieres, & dont les feuilles qui ſont preſque toutes oblongues, paſſent pour un excellent vulnéraire. Ses fleurs croiſſent aux ſommités des branches, & ſont diſpoſées en ombelle.

DORONIQUE. Plante qui croît dans la Suiſſe & dans les Provinces d'Autriche & de Stirie. Sa racine entre dans quelques remédes, ſurtout pour les mala-

dies malignes ; quoiqu'elle ſoit dangereuſe, lorſqu'elle eſt employée ſans précaution.

DORYCHNIUM. Herbe dont les feuilles reſſemblent à celles de l'olivier, & qui porte une fleur blanche. On la croit auſſi froide que le pavot, & capable de cauſer un ſommeil mortel, lorſqu'on prend de ſon jus.

DOUCE-AMERE. Plante pulmonique & fébrifuge qui entre dans le négoce des Herboriſtes. On lui attribue quantité d'autres vertus, ſurtout pour les obſtructions du foie, les hernies, le ſang caillé par des meurtriſſures, &c. Son ſuc efface les taches du viſage. Elle pouſſe des ſarmens longs de deux ou trois pieds.

DOUCEIN. Eſpèce de pommier dont les pommes ſont petites, & ſe peignent d'un rouge fort vif, comme celles de Paradis.

DOUCETTE. Autrement *Mâche* & *Bourſette*. Petite herbe de champ & de jardin, qui ſe mange en ſalade.

DOUROU. Plante dont les feuilles ſont d'une grandeur extraordinaire. Leur largeur commune eſt d'environ deux pieds, & leur longueur de ſix ; mais il s'en trouve de huit & dix pieds de long. Elles ſervent à faire des mâts, & même à bâtir des maiſons. Le *Dourou* croît dans l'Iſle Madagaſcar. Son fruit vient en grains dans de longs épis, comme le bled de Turquie. On en fait de la farine qui ſe mange avec du lait. On le mâche auſſi avec du betel, & un peu de chaux, pour ſe rendre l'haleine agréable. Les Habitans de l'Iſle en ont toujours dans la bouche.

DOUVE. Herbe qui croît dans les prairies, & qui eſt mortelle pour les moutons qui en mangent. C'eſt auſſi le nom des petits ais de bois merrain dont on fait les futailles, & celui du mur d'un baſſin de fontaine.

DRAGON. Certains Serpens monſtrueux, auxquels on attribue des aîles & des qualités fort redoutables, mais dont l'exiſtence eſt incertaine. On parle de certains Serpens de mer qui ſe nomment auſſi Dragons.

DRAGONEAU. Eſpèce de ver long & plat, qui ſe forme entre cuir & chair dans pluſieurs endroits du corps, ſurtout dans les pays chauds; & qui attaque particuliérement les enfans.

DRAK *ou* RACINE DE DRAK. Racine qui reſſemble beaucoup à la contrayerve, dont elle a preſque les mêmes qualités. Elle tire ſon nom de François *Drak*, qui l'apporta le premier en Angleterre. Sa poudre chaſſe les mauvaiſes humeurs par tranſpiration.

DRAP-D'OR. Nom d'un Coquillage de mer dont on diſtingue pluſieurs eſpèces. Le *Drap-d'or faſcié* eſt la plus belle.

DRAVE. Plante fort âcre dont les fleurs ſont blanches, & compoſent une eſpèce de bouquet comme celle du ſureau.

DROMADAIRE. Eſpèce de Chameau, mais moins gros & moins haut que le Chameau commun. Il eſt d'une viteſſe extrême, ſuivant la ſignification de ſon nom grec; il a deux boſſes ſur le dos, & n'a point de dents par devant, ni de corne, ou de ſabot aux pieds.

DRONTE. Gros oiſeau des Indes, qui, loin de voler, quoiqu'il ait des aîles, eſt ſi gras, qu'il a peine à marcher.

DRYIN. Serpent qui attaque les hommes par le pied ou par le talon, & qui communique par ſa morſure, une puanteur extrême, ſuivie d'une mortelle pourriture. Il tire ſon nom du mot grec, qui ſignifie *Chêne*, parce qu'il ſe retire entre les racines de cet arbre. Il eſt, dit-on, couvert d'écailles fort dures.

DRYLLE. Nom qu'on donne au Chêne femelle; mais qui, ſi l'on en croit quelques-uns, ne ſignifie que le gland de cet arbre.

DRYOPTERIDE. Plante corroſive qui reſſemble à la fougere, dont elle paroît une eſpèce; & qui tire ſon nom grec du mot qui ſignifie *Chêne*, parce qu'elle croit ordinairement parmi la mouſſe qui environne le pied de cet arbre.

DUC. Oiſeau de nuit. Eſpèce de hibou qui a ſur

la tête deux petites cornes faites de plumes: il y en a plusieurs espèces. Le grand Duc, autrement hibou, est le plus grand de tous les oiseaux nocturnes. On se sert de cet oiseau de proie pour attirer des oiseaux: on le pose sur une perche près de quelque arbre seul voisin d'une fenêtre, & on tire facilement sur les oiseaux qui viennent en foule pour voir le Duc.

DULCAMERE BATARDE. Plante de l'Amérique Méridionale, d'où elle est venue par ses semences en Europe Sa fleur est une sorte de rose.

DURACINE. Sorte de Pêche qui a la chair ferme & le goût excellent. Ainsi, c'est de la dureté de sa chair que lui vient son nom, plutôt que celle du noyau.

DURION. Fruit des Indes qui croît sur un grand arbre que les Indiens nomment *Batan*. Il est de la grosseur d'un melon, & dans l'intérieur il contient une poulpe blanche, divisée en plusieurs parties, dont on vante extrêmement le goût. L'écorce du Durion est armée d'épines. Les Siamois donnent à ce fruit le nom de *Toullien*. On prétend que l'approche des feuilles de *Betel* fait pourrir en peu de temps les durions.

DUTROA. Herbe de l'Amérique dont la graine ressemble à celle du melon. Mêlée dans une liqueur, elle cause une joie insensé, qui fait perdre la raison & la mémoire. On prétend que les Femmes Portugaises en font souvent prendre à leurs maris.

DUY. Arbre de l'Afrique Méridionale, qui porte une espèce de pommes estimée des Négres.

E

EAU. L'Eau eſt auſſi néceſſaire à la vie que l'air qu'on reſpire: c'eſt un de ces Élémens qui environnent l'homme, qui entrent dans ſa compoſition, & qui moderent ce feu inné qui le conſumeroit bien vîte, ſi on le laiſſoit jouir de toute ſa liberté.

L'Eau pour être bonne doit n'avoir ni odeur, ni goût, ni couleur, s'échauffer & ſe refroidir aiſément, ne laiſſer aucun ſédiment ſenſible, lorſqu'elle eſt évaporée ſur le feu; cuire aiſément les légumes. La plus légere eſt la meilleure; celle de riviere eſt meilleure que celle de fontaine, & cette derniere que celle de puits. L'Eau priſe en une quantité raiſonnable, rafraîchit & humecte, eſt par elle-même un grand diſſolvant, mais ſon excès affoiblit beaucoup l'eſtomac, & peut cauſer l'hydropiſie. Au reſte, elle convient en plus grande quantité aux bilieux & aux mélancoliques.

L'Eau eſt la premiere boiſſon que la nature ait deſtinée pour l'homme, & il eſt démontré qu'il en retire de grands avantages. En effet, l'Eau a des propriétés admirables: elle rend le chile plus fluide, plus doux, moins chaud; moins irritant: elle donne plus de fluidité au ſang & aux autres humeurs: elle tempere l'acrimonie des urines, & en facilite l'écoulement, délaie les liqueurs trop épaiſſes; entretient la ſoupleſſe des fibres & prévient leurs violentes contractions: elle donne au ventre plus de liberté, & modère l'effervescence de la bile.

Il eſt conſtant qu'elle eſt un fort bon ſudorifique, & un excellent fébrifuge. En effet, il n'y a preſque point de maladie où l'on ne preſcrive une ample boiſſon de ptiſanne & de fréquens lavemens.

L'Eau de la Seine, par exemple, a une vertu purgative, elle tient le ventre libre: une ou deux pintes

d'eau priſes le matin à jeun ſont un bon purgatif pour bien des perſonnes. Cette Eau a ſouvent guéri ces fiévres d'été dont les ſymptômes ſont une grande ardeur dans les entrailles : on la regarde encore comme capable de lever les obſtructions; il y a des gens qui ont prétendu qu'elle contenoit un vrai ſel de glauber tout formé.

L'Eau eſt un des principaux inſtrumens de la digeſtion : elle eſt le plus puiſſant diſſolvant qui ſoit dans la nature. Elle diſſout généralement tous les ſels; elle donne du reſſort aux fibres; priſe chaude elle fond les glaires, provoque les ſueurs : elle remedie à la foibleſſe des premieres voies, laquelle cauſe les amertumes de la bouche, les aigreurs & les ardeurs de l'eſtomac, les indigeſtions : elle adoucit les liqueurs âcres ou ſalées qui ſervent à la digeſtion : elle détourne promptement les nauſées & les vomiſſemens, & elle eſt le fluide le plus utile dans les indigeſtions, ſur-tout ſi on y fait infuſer quelques feuilles de thé. Elle eſt d'une grande efficacité dans les coliques.

L'Eau eſt un des plus doux purgatifs & dont on ne doit craindre aucun accident. Dans les maladies aigües elle tient le ventre libre : dans les chroniques, elle délaie la bile & toutes les humeurs groſſieres, & quand elle eſt ſagement adminiſtrée, elle eſt capable de guérir efficacement les vertiges, maux de tête, inſomnies, coliques habituelles, vents impétueux, mélancolie, vapeurs. Comme l'Eau tiéde provoque le vomiſſement, elle eſt un excellent reméde pour les maladies d'eſtomac : elle en fait ſortir cette matiere graſſe & gluante qui eſt la cauſe de toutes les maladies. On convient néanmoins que quoique l'eau ait de ſi grandes vertus, il y a des cas où elle doit être animée de certains principes, afin de ne point trop relâcher les fibres : c'eſt à un Médecin à diſtinguer ces cas; & les effets ſalutaires dont on vient de parler, n'empêchent pas qu'on ne doive employer des remédes plus efficaces, lorſque la nature du mal le demande.

ÉBÈNE. Bois fort dur & fort péſant, qui nous vient des Indes & d'Afrique. Il eſt ordinairement, ou

rouge, ou noir, ou verd, & prend un très-beau poli. Le noir eſt le plus eſtimé. Quelques-uns prétendent que le véritable Ebénier n'eſt compoſé que de racines, dont il ne ſort ni feuilles, ni branches, ni tronc. Sa qualité eſt abſterſive, bonne pour de vieux ulcères & pour les fluxions des yeux.

ÉCAILLE. Subſtance toujours réſiſtante, & quelquefois fort dure, qui couvre un grand nombre de poiſſons. C'eſt la tortue, ſpécialement l'eſpèce appellée *Carret*, qui nous donne cette ecaille ſi précieuſe, ſi recherchée pour faire des étuis, des tabatieres, des manches de couteaux. On façonne cette Ecaille en l'amolliſſant dans l'eau chaude; on la met enſuite dans un moule pour lui en faire prendre exactement & ſur le champ la figure, à l'aide d'une preſſe de fer. L'ouvrier polit enſuite l'écaille façonnée; il y ajoûte, ſi l'on veut, des cizelures d'or ou d'argent, ou d'autres ornemens. Quand l'Ecaille s'emploie en marqueterie, on lui donne la couleur que l'on ſouhaite; par le moyen des feuilles miſes deſſous.

ÉCAILLE DE MER. Pierre dure, qui ſert à broyer les couleurs pour la Peinture.

ÉCHALOTTE. Plante bulbeuſe auſſi forte que la ciboule, on la cultive de même que l'ail: on plante les Echalottes autour des planches d'oignons, & elles ſe cultivent facilement dès que le terrein leur convient. Sur la fin de l'été on les arrache de terre, & elles ſe conſervent tout l'hiver.

ÉCHARBON. Plante, qui ſe nomme auſſi *Châtaigne d'eau*, parce qu'elle croît près des rivieres, & que ſa graine eſt fort dure. Elle eſt épineuſe & ſes feuilles ſont larges. Il y a un *Écharbon terreſtre*, qui eſt épineux auſſi, & qui croît dans les maſures.

ÉCHINITE. Coquillage de mer, qui tire ſon nom de ſa reſſemblance avec le *Hériſſon*. On appelle auſſi *Échinite* ou *Boutons de mer*, une ſorte de coquilles pétrifiées, qui ſe trouve dans la terre, & qui ont à peu près la même forme.

ÉCLAIRE. Plante dont on diſtingue la grande & la petite: la premiere jette un lait jaune qui eſt amere

&

& corrosif; ses feuilles servent aux usages de la Médecine. La petite éclaire, qui s'appelle aussi froment sauvage, parce que ses racines ressemblent à des grains de bled en monceau, est âcre aussi; & l'on prétend que son jus, respiré par le nez, purge le cerveau. L'*Éclaire* ne differe point de la *Chélidoine*.

ÉCOUFLE. Oiseau de proie, d'autant plus dangereux qu'il ne fait point de bruit en volant. C'est une espèce de milan.

ÉCREVISSE. Poisson testacé de riviere, qui est d'une figure fort difforme. Il ne nage point avec les pieds, quoiqu'il en ait quatre, mais avec sa queue; & comme il s'en sert aussi pour marcher sur terre, il ne peut aller qu'à reculons. On emploie l'*Écrevisse* à quantité d'usages de Médecines. Sa chair est froide & humide; broyée en cataplasme, elle appaise les chaleurs, & l'on prétend que mêlée avec la racine de gentiane, elle résiste à toutes sortes de venins. Il y a des Ecrevisses de mer qui ne different de celle d'eau douce, que par leur grandeur. On appelle *Yeux d'Écrevisse*, de petits corps blancs, durs & ronds, qui se trouvent dans l'estomac des Ecrevisses mâles, aux mois de Mai, de Juin & de Juillet, & qui s'emploient dans la Médecine.

ÉCUREUIL. Petit animal allongé, qui a la queue fort grande & fort grosse, & qui est dans un mouvement presque continuel. On apprivoise les *Écureuils*. La couleur de leur poil est rousse.

ÉGAGROPILE *ou* AGROPILE. Pierre ronde qui se forme dans l'estomac des vaches, des Bœufs, & même des veaux, & qui est une espèce de bezoar. On la trouve aussi dans les chamois.

ÉGLANTIER. Arbrisseau épineux qui porte une sorte de roses sauvages, & dont le fruit s'appelle *Gratecul*. Ce fruit & les roses sont un spécifique pour les dyssenteries, les flux de ventre, & le crachement de sang. Les feuilles mâchées guérissent les ulcères de la bouche. La fleur de l'*Églantier* se nomme *Églantine*.

ÉGUILLE A BERGER. Plante qui ſe nomme autrement *Peigne de Venus*, & dont le fruit reſſemble à une groſſe éguille.

ÉLAN. Animal à quatre pieds qui ſe trouve particuliérement dans les Pays froids, & qui eſt de la grandeur d'un cheval moyen. Sa couleur eſt un jaune foncé, mêlé de gris cendré. Le mâle a deux cornes fort larges, & la femelle n'en a point. On attribue à la corne de l'*Elan*, ſurtout à celle du pied droit de derriere, une vertu ſpécifique contre l'épilepſie.

ÉLAPHOBOSCUM. Plante connue des Anciens, dont la racine eſt bonne à manger, & dont on prétend que les cerfs & les biches paiſſent la graine & les feuilles, ſuivant l'origine grecque du nom, pour ſe guérir de leurs maladies, ſurtout de la piquûre des ſerpens. Ses feuilles ſont longues, déchiquetées, & larges de deux doigts.

ÉLATINE. Plante qui eſt une eſpèce de linaire, dont les feuilles ſont rondes, velues, rudes & quelquefois découpées. Elle croît parmi les bleds, & dans les terres labourées. On prétend que ſon ſuc avallé en décoction, arrête la dyſſenterie.

ELEMI. Réſine ou gomme tranſparente & blanchâtre, avec un mêlange de jaune, qui la fait reſſembler à la cire. Soit gomme ou réſine, l'*Elemi* ſort de l'olivier.

ÉLÆOMELI. Nom que les Droguiſtes donnent à une ſorte de manne, qu'on recueille ſur les Oliviers, & qui n'eſt que le ſuc eſſentiel de cette plante, épaiſſi ſur les feuilles & les branches. Il y a une *Elæomeli* du Levant. C'eſt une huile douce, épaiſſe, & purgative, qui coule du tronc d'un arbre.

ÉLEPHANT. Le plus grand & le plus gros de tous les animaux à quatre pieds. Il eſt extrêmement robuſte, docile, ruſé, fidele, & ſi induſtrieux, qu'on lui attribue mille choſes qui paroiſſent ſurpaſſer la capacité d'un ſimple animal. Il a la tête groſſe & le cou court. Son nez eſt une longue trompe creuſe, dont il ſe ſert comme d'une main, & dont les coups ſont

terribles. Deux grandes dents courbés, qui lui ſortent du côté de la machoire d'en haut ſont ce qu'on appelle *l'ivoire*. On a cru fauſſement que l'*Éléphant* ne pouvoit pas plier les genoux. Il vit d'herbe & de feuilles d'arbres. L'*Eléphant* blanc eſt dans une haute eſtime aux Indes orientales.

ELLÉBORE. Plante. Il y en a de deux ſortes; l'une qui a les fleurs de couleur blanche, & l'autre d'une couleur rouge noire : elles croiſſent dans les pays montagneux & chauds; on ne ſe ſert en Médecine que des racines de l'Ellébore à fleurs rouges : elles doivent être groſſes, bien nourries, & de couleur noirâtre. Elles purgent l'humeur mélancolique, mais ſi violemment qu'on n'en doit donner qu'à des ſujets robuſtes, elles ſont moins dangereuſes en décoction. Elles conviennent au mal hypocondriaque; à la folie, au vertige, à l'épilepſie, à l'apoplexie, à la galle; la doſe en infuſion eſt d'une dragme à demi-once.

ELLÉBORINE. Plante dont les feuilles reſſemblent à celles de l'*Ellebore*. On appelle *Elléborinés*, les remédes où l'on fait entrer de l'Ellébore.

EMBÉGUAGE. Herbe du Bréſil, dont les racines ſont d'une longueur extraordinaire. Leur écorce pilée jette au feu une vapeur qui arrête le flux du ſang.

ÉMERAUDE. Pierre précieuſe, verte & tranſparente. Les *Emeraudes* d'Égypte & de Tartarie ſont ſi dures, qu'elles ne peuvent être gravées. On diſtingue pluſieurs ſortes d'*Emeraudes*, entre leſquelles la plus eſtimée eſt l'Orientale; quoique l'Occidentale l'emporte en groſſeur. On prétend que l'*Emeraude* préſerve de l'épilepſie & réſiſte au venin.

ÉMERIL. Pierre qu'on emploie pour brunir l'or. Elle ſert auſſi à couper le verre, à tailler & à polir le marbre & toutes ſortes de pierreries, à la réſerve du diamant. On la mêle en poudre avec l'or, dont elle augmente la couleur & le poids; ſa couleur propre eſt rouge & quelquefois griſe.

ÉMERILLON. Oiſeau de proie, qui n'eſt pas plus gros qu'un pigeon, & qui eſt ſemblable au faucon, par la couleur. Il eſt fort vif & fort hardi. On vante

la beauté d'un *Emérillon* des Antilles, qui n'eſt que de la groſſeur d'une grive, & qui fait la chaſſe aux poulets & aux lézards.

EMPEREUR. Grand Poiſſon des Mers Occidentales, qu'on nomme autrement *Eſpadon*, ou *Epée*, d'une ſorte de longue épée oſſeuſe qu'il a au bout du muſeau.

EMPETRUM. Plante qui croît dans les lieux maritimes, d'où elle tire un goût de ſel. On lui attribue la vertu d'évacuer le flegme & les humeurs aqueuſes.

ENCAFATRAHÉ. Bois de l'Iſle de Madagaſcar dont la couleur eſt verte, & qui a l'odeur de roſe. On vante ſa vertu pour les maux de cœur, par la ſimple application.

ENCENS. Subſtance réſineuſe, d'un jaune pâle ou tranſparent, qui coule par inciſion d'un arbre que les Naturaliſtes appellent *Thurifer*. Les feuilles de cet arbre reſſemblent à celles du poirier.

L'*Oliban*, ou l'Encens fin que l'on tire de l'Arabie ou du Mont-Liban, nous vient par la voie de Marſeille en belles larmes blanchâtres, pures, tranſparentes & ſéches. Son goût eſt un peu amer, ſon odeur pénétrante. Les différentes conformations de ces larmes, qui ſe trouvent quelquefois accouplées, a fait admettre la diſtinction ridicule d'*Encens mâle* & d'*Encens femelle*.

L'Encens des Indes connu ſous le nom d'*Encens de Moka*, quoiqu'il ne vienne point de ce Port de l'Arabie, eſt bien inférieur au premier. Il eſt apporté par les retours des vaiſſeaux des Compagnies des Indes. C'eſt celui qu'on trouve le plus communément chez les Marchands Epiciers-Droguiſtes. Il eſt en maſſe, quelquefois en larmes, d'une couleur rougeâtre, & d'un goût âcre & un peu amer.

On a donné le nom de *gros Encens*, d'*Encens commun* & de *galipot*, à une pareille gomme qui découle des pins de différentes Contrées de l'Europe. Le bon marché de cette eſpèce d'Encens fait qu'on prend moins garde à ſa mauvaiſe odeur. On le brûle dans pluſieurs Egliſes, au lieu de paſtilles d'Encens fin. Le

galipot ſert à d'autres uſages; il entre dans la compoſition de pluſieurs poix réſines, & de différens vernis communs. Le plus blanc, le plus ſec & le plus net, eſt le meilleur.

ENDIVE. Eſpèce de chicorée dont on diſtingue la ſauvage & celle de jardin, & dont la ſemence eſt miſe, avec celle de la chicorée commune, au rang des quatre ſemences froides mineures.

ENDRACHENDRACH. Arbre de l'Iſle de Madagaſcar dont le bois eſt jaune, & différe peu du bois de ſandal pour l'odeur. Il eſt d'une dureté qui le rend preſque inaltérable.

ENGRY. Eſpèce de Tigres d'Afrique qui attaquent les Négres, & qui reſpectent les Blancs. Les poils de leur mouſtache paſſe pour un poiſon des plus ſubtils.

ENGUAMBA. Arbre de l'Amérique qui croît particuliérement dans la Province de *Méchoacan*, dont les fleurs pendent en bouquets de couleur verdâtre, & qui porte un fruit dont l'huile eſt excellente pour les plaies.

ENHYDRE. Pierre ferrugineuſe, du genre des pierres d'aigle, de forme ronde, & de couleur blanchâtre, mais creuſe & *remplie d'eau*. Elle paroît quelquefois ſuer.

ENNOIE. Serpent à deux têtes, nommé auſſi *Amphisbène*. Ces deux têtes ſont aux extrêmités de l'animal, & leurs morſures ſont dangereuſes, ſans être mortelles.

ENORCHITE. Pierre figurée qui eſt une eſpèce de *Géode* ou d'*Ætite*, de forme ronde & polie, qui renferme une autre pierre ronde, à laquelle on trouve de la reſſemblance avec les *Teſticules*; ce que ſon nom ſignifie. Elle en change, ſuivant le nombre de ces pierres intérieures, c'eſt-à-dire, qu'elle ſe nomme *Orchite*, lorſqu'elle n'en a qu'une, *Diorchite*, lorſqu'elle en a deux, & *Triochite*, lorſqu'elle en a trois.

ENSADE. Arbre de la baſſe Ethiopie, dont les rameaux ſe courbant juſqu'à terre, y prennent racine, & pouſſent d'autres troncs, dont il ſe forme ainſi des forêts entieres. L'*Enſade* eſt une eſpèce de figuier; qui

porte ſon fruit. On fait des étoffes de ſon écorce. Il croit auſſi dans pluſieurs parties des Indes Orientales.

ENTALIUM. Coquillage des Indes Orientales, qui reſſemble au dentalium, excepté qu'il eſt plus gros, & que ſes canelures ſont plus profondes, & la plûpart vertes.

ENTIENGIE. Oiſeau d'Afrique, ſurtout au Royaume de Congo, qui ſe tient toujours ſur les arbres, parce qu'on prétend qu'il ne peut toucher la terre, ſans mourrir. On ajoûte qu'il eſt toujours accompagné de pluſieurs petits oiſeaux noirs, qui lui ſervent comme de gardes. Sa peau eſt mouchetée, & paſſe pour un ornement précieux dans le Pays.

ENVILASSE. Sorte d'ébène, qui a peu de nœuds, & qui ſe trouve dans l'Iſle de Madagaſcar.

ENVOERY. Animal quadrupéde du Royaume de Congo. Il a deux cornes & beaucoup de reſſemblance avec le cerf.

ÉPAGNEUL. Race de chiens de chaſſe, de médiocre grandeur, qui ſont bons pour la perdrix, la caille, &c. Comme les meilleurs viennent d'Eſpagne, il paroît que leur nom eſt une corruption du lieu de leur origine.

ÉPAULARD. Grand poiſſon de mer, beaucoup plus gros que le dauphin, mais de la même forme. Il s'en trouve qui peſent juſqu'à mille livres. On le prétend ennemi de la baleine.

ÉPEAUTRE. Eſpèce de froment, dont le tuyau eſt plus mince & moins ferme que celui du froment commun, l'épi plat & uni, ne jettant ſes grains que des côtés, la barbe longue & menue. On diſtingue deux ſortes d'*Epeautre*; l'un ſimple, & l'autre à double gouſſe, avec deux grains dans chacune.

ÉPERLAN. Petit poiſſon de mer, de couleur perlée, long comme le doigt, gros comme le pouce: il remonte dans les rivieres, c'eſt un poiſſon de fort bon goût: on le prend à la naſſe dans les rivieres & aux grands filets. Comme il y a des ruiſſeaux où ils abondent, on y pratique des bâtardeaux pour détourner l'eau, & on prend facilement: la ſaiſon de les

prendre eſt depuis le mois de Novembre juſqu'à Pâque ; on ne les prend point à l'hameçon.

ÉPERVIER. Oiſeau de proie : il a le bec courbe en deſſous, les yeux fort luiſans, les pieds armés d'ongles longs & forts, & les plumes de différentes couleurs ; il ſe nourrit d'oiſeaux, de lapins, de rats, de grenouilles : il fait ſon nid ſur les rochers & les arbres les plus élevés.

EPHÈDRE. Arbriſſeau ſemblable à la Preſle, mais plus grand. Ses fleurs ſont petites & pâles. Il leur ſuccéde une eſpèce de petites mures rouges & aigres. On diſtingue pluſieurs ſortes d'*Ephèdre*, dont l'une croît en Languedoc, une autre en Eſpagne, & l'on met le raiſin de mer au nombre.

EPHEMÈRE. Petit inſecte volant qui ne vit, dit-on, qu'un ſeul jour, & qui, dans cet eſpace, change deux fois de peau, fait des œufs & jette des ſemences.

EPHEMERUM. Plante qu'on nomme autrement *Flambe ſauvage*, dont la tige & les feuilles reſſemblent à celles du lys. Sa racine eſt laiteuſe. On s'en ſert pour ſe laver la bouche, dans le mal de dents ; & des feuilles pour guérir toutes ſortes de tumeurs.

EPIMEDIUM. Plante qu'on prend pour une eſpèce de tréfle, à cauſe de ſon nom grec, mais dont les Anciens repréſentent les feuilles ſemblables à celles du lierre, & qui ne produit ni graine ni fleur.

ÉPINARDS. Plante dont la racine eſt menue & la tige haute d'un pied, chargée de feuilles vertes. Ils ſe multiplient de graine ſemée à la mi-Août ſur une plante bien labourée dans des rayons profonds de deux doigts, éloignés d'un pied l'un de l'autre & couverts de terre. Ces rayons ſont une eſpèce de petite rigole qu'on tire au cordeau ſur des planches pour y ſemer des graines : on les ſarcle, on les arroſe ; les premiers ſemés peuvent être coupés à la mi Octobre ; les ſeconds en Carême, & les derniers aux Rogations.

EPINE-VINETTE *ou* AUBE-ÉPINE. Arbriſſeau qui a des épines longues, menues & blanchâtres : ſon écorce eſt blanche & polie, ſon bois jaune & gluant : ſes feuilles ſont longues & déliées ; la fleur qu'elle

jette au mois de Mai eſt jaune & odorante : ſon fruit eſt ſemblable aux pepins de grenade. Cet arbriſſeau a beaucoup de racines, & pouſſe du pied pluſieurs ſurgeons : le plant de ces petits arbres eſt fort utile à la campagne, parce qu'ils ſervent de ſujets pour greffer les arbres fruitiers. L'Epine-Vinette eſt fort commune, elle vient dans les haies & au bord des bois ; elle ſe plaît dans les lieux frais.

ÉPITHYME. Fleur médecinale qu'on apporte de Candie & de Véniſe ; mais qui périt bientôt ſi elle ne ſe trouve près de quelque autre plante qui la nourriſſe. L'*Epithyme* qui ſort du thim & du lin eſt le plus commun. Sa ſemence eſt fort petite & remplie de longues fibres comme des cheveux.

ÉPONGE. Subſtance poreuſe & légere, qui s'engendre ſur les rochers & autres pierres de mer. Quelques Naturaliſtes prennent les *Eponges* pour une ſorte d'animal, parce qu'elle ſe retirent lorſqu'on s'en approche, & pendant les tempêtes violentes. D'autres attribuent ce mouvement à de petits animaux qui s'y nourriſſent. L'*Eponge* tenant aux rochers, par la racine, il s'en engendre une autre à la place de celle qu'on arrache. On diſtingue des *Eponges* mâles & des *Eponges* femelles. Les premieres ont leurs trous petits, les autres les ont larges. La cendre d'*Eponge* arrête toutes ſortes de flux de ſang. On fait des *Eponges* qui ſe nomment *Pyrotechnites*, avec certains grands champignons qui croiſſent ſous les vieux arbres, en commençant par les faire ſécher, les bien battre, les faire ſécher encore une fois au four, & les laver enſuite dans une leſſive de ſalpêtre.

ÉRABLE. Arbre de futaie dont le bois eſt blanc, tortueux & fort dur : ſes feuilles ſont fort larges & un peu pointues ; il jette beaucoup de branches, mais peu de verdure.

Il croît dans les bois & dans les lieux ombrageux, au pied des grands arbres ; il aime les terres graſſes & humides. On emploie l'Erable pour faire des ouvrages de marquetterie : il eſt d'un grand uſage pour les Armuriers, pour les affuts de toute ſorte d'armes ; on

on fait des jougs ; on le débite ordinairement en grume & de plusieurs échantillons ou grosseurs & longueurs, depuis dix jusqu'à dix-huit pieds de long : il fait d'excellent charbon.

ERS. Petite plante qui produit, dans des gousses, une espèce de vesce blanche qu'on réduit en farine, pour divers usages de Médecine ; tels que de provoquer les urines, d'appaiser les inflammations, de nettoyer les plaies, &c. L'*Ers* croît dans les bleds. On en distingue une seconde espèce qui est rougeâtre, & qui a les mêmes qualités.

ERUCAGUE. Plante qui est une espèce de roquette, & qui croît entre les bleds dans nos Provinces Méridionales. Elle pousse plusieurs tiges. Ses feuilles d'en-bas sont éparses à terre. Les autres croissent deux à deux, ou trois à trois. Ses fleurs sont jaunes, à quatre feuilles, & son fruit a la forme d'une petite masse d'armes, qui contient une semence ronde. Elle tire la pituite, & fait éternuer comme la Bétoine.

ERYNGE. Plante nommée autrement *Panicaut* ; ou Charbon à cent têtes. Ses feuilles, encore tendres, se mangent confites au sel. Sa racine est une des cinq apéritives mineures, excellente pour les maladies du foie, & contre le poison. Il y a un *Erynge marin*, qui est fort commun du côté de Vénise, & qui se mange comme le terrestre.

ERYSIME. Plante, qui se nomme aussi *Irio*, dont les feuillles sont jaunes, & la graine d'un goût brûlant. Mêlée avec du miel, elle sert contre les fluxions de poitrine, en faisant sortir les matieres purulentes. L'*Erysime* croît dans les vieilles masures.

ESCARBOT. Insecte connu, dont on distingue plusieurs espèces, qui tirent leurs nom de leurs différentes qualités. L'*Escarbot sauterelle*, qui marche en sautant ; l'*Escarbot licorne*, qui n'a qu'une corne courbée en arc ; l'*Escarbot mouche*, qui vole fort vîte ; l'*Escarbot brûlant*, qui rend un son fort aigu, &c. Le grillon & le cerf-volant sont mis au rang des *Escarbots*, & les Naturalistes en comptent jusqu'à trente-deux sortes.

ESCARBOUCLE. Gros rubis, ou d'un grenat rouge-brun, qui jette beaucoup de feu, même dans les ténèbres. Quelques-uns croient ridiculement que l'*Escarboucle* vient de la tête d'un dragon.

ESCARGOT. Limaçon à coquille. Il paſſoit anciennement pour un mêt délicieux, & pluſieurs le mangent encore. On prétend que la cendre de la coquille, mêlée avec du miel, guérit les taches des yeux & du viſage.

ESCARRE. Plante marine dont on diſtingue trois eſpèces.

ESPALOUCO. Animal des Indes Orientales dont quelques Voyageurs font mention. Il a la face humaine, & ne va que pendant la nuit. Il monte ſur les arbres, jette de grands cris pour attirer quelque proie, & mange de la terre, lorſqu'il n'a point d'autre aliment.

ESPARGOUTTE. Plante commune dans la Morée & dans quelques Pays voiſins, qui jette à ſa cime, une fleur jaune ou incarnate, en forme d'étoile. Sa tige eſt fort dure, & ſes feuilles ſont longues & velues. On lui attribue la propriété de guérir les bubons, ſurtout ceux qui viennent aux aines.

ESPATULE. Plante purgative & réſolutive qui s'appelle vulgairement *Glaieul puant*, & qui croît dans les lieux humides. Ses feuilles ſont fort longues, & ſa fleur, qui reſſemble à celle de l'*Iris*, eſt purpurine, ou rouge.

ESPURGE. Plante laiteuſe, dont les feuilles reſſemblent à celles de l'amandier, & qui porte à la cime de ſes branches, un petit fruit rond conſiſtant en pluſieurs grains, auxquels on attribue des vertus purgatives. L'*Eſpurge* eſt rangée parmi les tithymales.

ESSAIE. Nom d'une petite Racine qu'on emploie dans les Indes, à teindre en écarlate. La meilleure croît ſur la Côte de Coromandel.

ESTERLET. Eſpèce d'Oiſeau aquatique, commun ſur la Côte d'Acadie.

ESTRAGON. Plante d'un goût un peu fort & dont on fait uſage dans les ſalades: on le multiplie de grai-

ne & de plants enracinés : on le plante au mois de Mars, & on l'espace de quelques pouces.

ESTURGEON. Gros poisson de mer qui monte les rivieres. Il a le museau pointu, le ventre plat & le dos bleu : on fait la colle de poisson du ventre de l'Esturgeon ; la chair du ventre est la partie la plus délicate de ce poisson.

ESULE. Herbe laiteuse, qui purge la bile & la pituite. On en distingue deux sortes ; la grande & la petite. Celle-ci ressemble à la rue, par les feuilles, & croît dans les jardins & dans les vignes.

ETAIM. Métal qui ressemble à l'argent, par la couleur, mais plus grossier que l'argent, & plus fin que le plomb. Les Chymistes le nomment *Mercure*, parce qu'ils prétendent lui trouver divers rapports avec cette Planette. La plûpart des Pays de l'Europe ont des mines d'*étaim*, surtout l'Espagne & le Portugal ; mais il n'est nulle-part si fin & si argentin, que dans la Province de Cornouailles en Angleterre. On tire de l'*Etaim*, une poudre blanche, dont se fait le fard, & qui se nomme *Ceruse* d'*Etaim*, ou blanc d'Espagne. On appelle *Etaim sonant*, l'*Etaim* de Cornouailles mêlé avec deux livres de cuivre rouge, & une livre d'*Etaim* de glace. L'*Etaim* est salutaire pour le foie & pour les maux hysteriques.

ETOILE. Insecte de mer, composé de cinq branches avec la bouche au milieu ; ce qui le fait ressembler aux *Etoiles*, telles qu'on les peint.

ETOILE. Petite fleur blanche printaniere.

ETOURNEAU *ou* SANSONNET. Oiseau dont le plumage est marqueté de tâches blanches & noires : il est gros comme un merle, & on le nourrit de même : on l'apprivoise facilement, & on lui apprend à repéter quelques mots, les mâles ont un filet noir sous la langue. Les Etourneaux habitent volontiers dans les lieux aquatiques ; ils volent toujours par bandes & avec impétuosité, ils font comme un cercle en volant ; on les tire facilement : la chasse en est bonne vers le temps des vendanges, parce qu'ils sont gras, & qu'alors ils sont bons à manger ; mais il faut aussi-tôt leur

couper la tête : on en prend auſſi aux filets le long d'une mare d'eau.

ETRANGUILLON. Poirier ſauvage, qui ſe greffe pour en tirer de bonnes poires.

EVATE. Eſpèce d'Ebène de l'Abyſſinie, dont on fait des plats & d'autres uſtenciles d'un excellent uſage. On prétend qu'ils ſe briſent lorſqu'on y met du poiſon.

EVILASSE. Eſpèce de bois d'Ebène, qui vient de l'Iſle de Madagaſcar, & qui eſt eſtimée, parce qu'elle a fort peu de nœuds.

EUPATOIRE. Plante, qui ſe nomme autrement *Aigremoine*. Elle tire le nom d'*Eupatoire*, de *Mithridate Eupator*, qui la découvrit. Sa tige eſt auſſi dure que du bois; ſes feuilles ſont dentelées & noirâtres; ſa graine velue s'attache aux habits, lorſqu'elle eſt ſéche. L'*Eupatoire* eſt un reméde pour les maladies du foie. Il y a une autre *Eupatoire* dont les feuilles reſſemblent à celles du chanvre, & dont la fleur eſt d'un rouge blanchâtre, mais dont la Médecine ne fait pas d'uſage.

EUPHORBE. Arbre d'Afrique, ainſi nommé par le Roi *Juba*, du nom d'*Euphorbe*, ſon Médecin. Il rend, par inciſion, un jus, ou une réſine, d'une âcreté & d'une chaleur extraordinaire.

EUPHRAISE. Petite plante dont la tige eſt environnée de petites feuilles dentelées; & qui, fraîche, ou ſéche, eſt excellente pour le mal des yeux. Quelques-uns la fument comme du tabac; d'autres la prennent en décoction & en teinture; d'autres en tirent l'eau par l'alembic. On en fait auſſi une ſorte de vin, en la cuiſant & la confiſant au moût dans le temps de la vendange.

EZTERI. Nom d'une pierre qui ſe trouve dans la nouvelle Eſpagne, & qui arrête toutes ſortes de flux de ſang. C'eſt une eſpèce de jaſpe verd, mêlé de taches ſanguines.

F

FABAGO. Plante amere d'Italie, qui eſt une eſpèce de *Peplus*. On vante ſa vertu pour les vers du corps. Ses feuilles reſſemblent beaucoup à celles du pourpier; ſes fleurs ſont rouges & diſpoſées en roſe.

FABER *ou* FORGERON. Poiſſon de mer dans lequel on trouve les figures des inſtrumens d'un Forgeron. Sa chair eſt fort bonne. Il eſt armé des deux côtés d'os fort aigus & fort tranchans. On le trouve près des rochers.

FABREQUE. Plante dont les feuilles reſſemblent au ſerpolet. Elle croît dans les lieux pierreux. On vante ſes vertus pour la fiévre, pour la morſure des ſerpens, pour la ſuppreſſion de l'urine & des mois, pour faire tomber les verrues longues, &c.

FAINE. Eſpèce de petit gland qui eſt le fruit du hêtre, & dont le goût eſt moins amer que celui du gland de chêne.

FAISAN. Eſpèce de gibier-plume, fort eſtimé par la délicateſſe de ſa chair. Le Faiſan mâle reſſemble à un coq ordinaire, mais il a le plumage de couleur de feu & bleu, le cou verd, le deſſus de la tête d'un cendré luiſant: le bec & les ergots de couleur de corne un peu gros & courbés à l'extrêmité. La femelle n'eſt pas ſi belle, elle reſſemble preſque à un poule griſe domeſtique. Ces oiſeaux habitent ordinairement les lieux marécageux & éloignés du bruit: dans les temps pluvieux, ils ſe retirent dans les bois & dans les endroits remplis de brouſſailles; ils vivent de grains & aiment fort l'avoine; ils ſont d'un naturel ſauvage & fort peu ruſé.

On peu, en jettant du grain ou ſemant du ſarrazin dans les terres médiocres, les y retenir & les y accoutumer.

On nourrit les gros Faiſans avec du froment, de l'orge & du millet mêlés enſemble, ou du bled ſarrazin qu'ils aiment fort. On les engraiſſe dans des épinettes comme les chapons, & on les y nourrit d'une pâte de farine d'orge ou de féve ; au bout de trois ſemaines ils ſont engraiſſés.

On vend les Faiſans depuis le mois d'Août juſqu'au Carême, & les Faiſandeaux pendant le mois d'Avril & de Mai.

On chaſſe les Faiſans au fuſil pendant toute l'année, excepté le mois de Mars, qui eſt le temps de leur ponte.

On les prend auſſi aux collets, quand ils rentrent dans les bois après avoir mangé. Pour cet effet, celui qui les veut prendre, doit aller dès la pointe du jour, écouter de quel côté il entend chanter les Faiſans, afin de voir en quel endroit ils ſortiront du bois. En ayant vu quelqu'un, il met à cet endroit deux ou trois collets ou lacets de crin de cheval, l'un à terre, & les autres à la hauteur du jabot, puis il va bien loin dans les champs, où il ſe doute que le Faiſan mange : il fait du bruit avec les mains ou autre choſe, approchant toujours vers le lieu où ſont tendus les collets, l'oiſeau fuit & ſe prend.

Les Faiſans demandent beaucoup de ſoin quand on en veut élever, & les engager à pondre.

On doit en ce cas avoir une Faiſanderie, qui eſt un lieu ſéparé des autres volailles, & dont l'enceinte doit être de quatre ou tout au plus de ſix toiſes en tous ſens, & environné de murs de ſept à huit pieds de haut. Les plus ſimples & les moins couteux, ſuffiſent dès qu'il n'y a aucune ouverture. On pratique au bas de ces murs, deux rangs de petites loges, l'un au deſſus de l'autre d'un pied & demi en tous ſens, ſéparées les unes des autres par une planche, & fermées par un treillis de barreaux ou de fil d'archal, & à l'abri des injures de l'air. On y met deux petites auges, l'une pour la mangeaille, l'autre pour l'eau, & on garnit les nids de paille ou de foin : dans le mi-

lieu de l'enceinte on met une voliere en façon de mue.

On doit prendre de jeunes Faiſans pour peupler la Faiſanderie, ils s'apprivoiſent bien mieux: il faut un mâle pour deux femelles; elles ne font qu'une ponte par an, c'eſt au mois de Mars, chaque Faiſane pond juſqu'à vingt œufs. Quand elles veulent pondre, on les enferme dans leurs loges, & la ponte étant faite, on donne leurs œufs à couver à des poules ordinaires que l'on met dans les loges; & qu'on laiſſe ſortir quelque peu de temps deux fois le jour pour prendre l'air & fienter. Lorſque les Faiſandeaux ſont éclos, ce qui arrive au bout de trente jours, on leur donne pour nourriture de la mie d'un pain qu'on fait cuire exprès, & compoſé de farine d'orge & de froment: on leur donne auſſi des œufs de fourmis, des jaunes d'œufs mêlés avec du chenevis pilé ou de la farine d'orge trempée dans l'eau, ou des féves moulues, du millet, de la navette; le tout pendant ſix ſemaines au moins, après leſquelles on les laiſſe ſortir de leurs cages, & on leur arrache deux ou trois groſſes plumes.

Il y a encore une autre maniere d'avoir des Faiſans, on enferme ſix ou ſept jeunes poules qui n'ont point été cochées, avec un Faiſan dans l'endroit de la ponte, & l'eſpèce qui en viendra ſera plus groſſe, plus belle, plus délicate que le Faiſan ordinaire: mais cette méthode n'eſt bonne que pour une premiere couvée, parce qu'on a remarqué qu'autrement l'eſpece dégenere.

La chair de Faiſan eſt exquiſe, fort nourriſſante, & de très bon ſuc; elle eſt de facile digeſtion & convient à toute ſorte de perſonnes, aux convaleſcens & aux épileptiques.

La graiſſe de Faiſan fortifie les nerfs & adoucit les douleurs de rhumatiſmes.

FALANGE. Groſſe mouche des Iſles des Antilles, qui a la tête & le muſeau comme un ſinge. On en diſtingue de pluſieurs ſortes; les unes qui ont des trompes, d'autres qui ont des cornes.

FALQUET. Nom d'un oiſeau de leurre, qui s'appelle auſſi hobereau.

FAMOCANTRATON. Animal de l'Iſle de Madagaſcar, de la forme d'un lézard, qui s'attache avec une force extrême non-ſeulement à l'écorce des Arbres, en tenant la gueule ouverte, pour attraper des inſectes, mais qui ſautant à la poitrine des Négres qui s'en approchent, s'y colle de même, juſqu'à ne pouvoir être arraché ſans couper la peau avec un raſoir.

FANSHAC. Grand arbre de l'Iſle de Madagaſcar, dont le bois rend une liqueur rougeâtre, qui coule long-temps après qu'il eſt abbatu.

FARINE. Le nom de Farine vient de ce que les Romains appelloient *Far* le meilleur froment, & Farine ce qui en ſortoit; c'eſt ſans contredit la partie la plus excellente & la plus nourriſſante du bled, & dont on puiſſe faire le meilleur pain.

Pour avoir de la Farine de garde, on choiſit le bled le plus ſec & le plus mûr du grenier: on met la Farine dans quelque vaiſſeau & lieu ſec comme le cellier, obſervant de bien boucher le vaiſſeau: on doit la remuer quelquefois. Avec ces précautions, on peut la garder ſept ou huit mois dans les ſaiſons tempérées.

Pour en garder pendant deux ou trois ans, il faut 1°. qu'on l'ait faite au mois d'Avril; 2°. on doit avoir des poinçons ou quartaux, tels que ceux dans leſquels on met le vin: le bois doit en être bien ſec & le vaiſſeau bien joint: on y met la Farine après qu'elle eſt bien blutée; on l'y entaſſe en la foulant, en ſorte qu'elle ne faſſe qu'une maſſe dure: on met ces poinçons en un lieu ſec, & on conſerve ainſi la Farine pluſieurs années.

La Farine de froment eſt la meilleure de toutes; la Farine de bled méteil vient après, & fait un fort bon pain; celle d'orge mêlée avec d'autre, fait du pain qu'on peut manger meilleur que celui de ſeigle. La Farine de ſeigle fait un pain gras & pâteux qui eſt néanmoins nourriſſant & rafraîchiſſant; quand on y mêle un peu de Farine de froment, le pain ſe conſer-

ve

ve beaucoup plus; on ſe ſert de cette Farine pour faire le pain pour les chiens & les cochons.

La Farine de bled de Turquie ou maïs fait du pain plus blanc & plus ſubſtantiel que celui de froment, mais il eſt fort lourd ſur l'eſtomac.

On appelle recoupe la Farine que l'on tire du ſon remis au moulin; les pauvres gens en font du pain.

Un ſeptier de Farine de bled peſe avec le ſon deux cens quarante livres; il fait ordinairement cent ſoixante-dix & même cent quatre-vingt livres de pain; un boiſſeau de Farine bien moulue doit faire ſeize livres de pain.

Il faut obſerver que la Farine du bled nouvellement battu, ne rend pas tant que celle du grain qui a mûri dans le grenier. En général, pour faire du bon pain, il doit être compoſé de deux parties de farine, & d'une partie d'eau.

Quand on a acheté de la Farine toute blutée, pour en connoître la qualité, on doit en delayer un peu avec de l'eau dans le creux de la main, & on connoît à la couleur & à l'odeur de cette pâte ſi la Farine eſt bonne. Quand on eſt dans cet uſage on s'y trompe moins qu'en achetant du grain.

Moyens de conſerver la Farine pendant pluſieurs années; & de la voiturer commodément par mer & par terre ſans qu'elle ſe gâte.

Faites 1°. moudre le bled vers le commencement de l'Hyver, & après l'avoir garanti de la fermentation: on en tire un profit plus grand, les eaux étant alors abondantes: ſi on pouvoit faire bluter la Farine en même-temps, cela abrégeroit l'ouvrage. 2°. Mettez la Farine bien blutée dans les tonneaux qui peuvent en contenir cinq cens livres peſant, & ce, par lits ou couches de ſix pouces d'épaiſſeur: on forme ces tas avec un pilon de fer avec lequel on foule la Farine, & d'une maniere égale; enſuite on poſe le couvercle de façon qu'il preſſe exactement ſur la Farine. On ſerre à force les écroux qui font tenir le

couvercle; on verſe par-deſſus le couvercle & ſur les vis du goudron tout chaud: cela fait, faites deſcendre les tonneaux dans une bonne cave, ſans craindre que l'humidité la gâte jamais. Quand on en veut faire uſage on porte les tonneaux dans un lieu ſec: on tire la Farine avec un racloir, on l'écraſe avec la main, on la paſſe d'abord avec un tamis un peu gros & on la paſſe enſuite par un ſecond.

A l'égard du ſon, on le laiſſe dans des ſacs pendant deux ou trois mois; puis on le fait repaſſer dans un gros tamis pour en tirer toute la farine & le gruau qui peut y être reſté: on fait repaſſer cette Farine ou gruau par le bluttoir, il en vient une Farine très-fine, d'un blanc tirant ſur le roux, & cette recoupe donnera un pain qui aura bien plus de goût que celui qu'on fait avec la fleur de farine, & dont les Boulangers de Paris ſe ſervent pour faire les petits pains mollets.

FASEOLE. Eſpèce de féve qui ſe mange verte, & qui eſt plus commune en Italie, qu'en France. Il y en a de blanches, de jaunes, de rouges & de bigarrées. Les Antilles produiſent une ſorte de *Faſeoles* brunes, qui rampent ordinairement au bord de la mer dans le ſable, mais qui paſſent pour dangereuſes.

FAU. Grand arbre que quelques-uns mettent au rang des chênes, quoique ſes feuilles aient peu de reſſemblance avec celles du chêne, & que ſon fruit, qui eſt rond & mouſſu, n'ait pas la forme du gland. Ce fruit s'appelle *Faine*, comme celui du hêtre. On compte la cendre du *Fau*, entre les Pyrotiques, parce qu'elle eſt cauſtique & abſterſive. On s'en ſert pour la pierre & la gravelle.

FAUCHEUR. Araignée des Champs, dont les jambes ſont fort longues, menues, couvertes de poil, & qui a huit yeux placés d'une maniere extraordinaire; deux au milieu du front, & trois de chaque côté, aux extrêmités du front, en forme de tréfle ſur le ſommet d'une petite boſſe. On ne lui a reconnu aucun venin.

FAUCON. Oiſeau de proie le plus noble de ſon eſpèce, & de qui la Fauconnerie tire ſon nom. Il a

le dos cendré & marqueté de pluſieurs taches, la tête noirâtre, les jambes & les pieds jaunes: on en diſtingue pluſieurs ſortes. Le *Faucon pélerin* eſt celui qui vient des Pays lointains, & dont l'aire n'eſt pas connue. Le *Faucon de paſſage*, celui qui vient des Pays voiſins, & qui ſe dreſſe le plus facilement; le *Faucon niais*, celui qui a été pris, tout petit, au nid ou dans le roc; le *Faucon ſor*, celui qui n'a point encore perdu ſon premier plumage; le *Faucon antanaire*, celui qui eſt pris au Printemps, avant la mûe; le *Faucon hagard*, celui qui n'eſt plus *ſor* quand on le prend, & qui a *moué*; le *Fauconnier montanier*, qui eſt brun & hardi; le *Tagerot*, qui vient du côté de l'Egypte: oiſeau fort long & d'une eſpèce particuliere; le *Tataret*, qui vient de la Tartarie, & qu'on appelle de *haute maille* Enfin le *Faucon du Pérou*, qui s'appelle *Néblie*, qui vole plus haut que les autres, & dont la couleur tire ſur le noir.

FAUFEL. Noiſettes des Indes, qui reſſemble à la noix muſcade, en ce qu'elle eſt platte d'un côté & un peu plus élevée de l'autre. Quoiqu'elle n'ait ni odeur, ni ſaveur, elle eſt refrigerative & aſtringente.

FAUVES. Certains Oiſeaux des Antilles, qui ſont de la couleur fauve ſur le dos, & qui viennent ſe poſer familiérement ſur les vaiſſeaux, lorſqu'ils les voient approcher. Ils ont les pieds d'une canne & le bec d'une bécaſſe. Leur groſſeur eſt celle d'un poulet, mais ils ſont ſi maigres qu'on n'en ſçauroit manger.

FAUVETTE. Petit oiſeau qui a un chant fort agréable. Celle qui a la tête noire eſt celle qu'on peut élever: elle eſt plus eſtimée que la griſe à cauſe de ſon chant. Pour en élever, on ne doit pas prendre les petits dont on a découvert le nid que cinq ou ſix jours après qu'ils ſont éclos. Les mâles ont la tête toute noire, & les femelles l'ont griſe; on doit lâcher celles ci, & nourrir les petits avec du chenevi qu'on a écraſé dans un mortier, & avec lequel on mêle de la mie de pain & du perſil bien hâché, le tout arroſé d'un peu d'eau. Il faut renouveller cette pâte tous les jours: on doit mettre les Fauvettes dans une cage où il n'y

ait de l'air que par la porte, & les tenir chaudement pendant l'hyver.

On les prend au filet : celles qui ſont à tête noire & à tête rouſſe ſont fort bonnes à manger.

FEINE. Fruit du hêtre : c'eſt un petit gland triangulaire qui a le goût de la noiſette, il ſert à engraiſſer les cochons, les pigeons : il tombe en Automne.

FELUNIERE. Nom vulgaire des coquillages de terre, qui s'appelle autrement *Foſſiles*, & qu'on emploie, dans quelques Provinces, au lieu de marne, pour l'engrais des terres. On dit auſſi *Felun*.

FENOUIL. Plante dont la tige eſt droite & canelée & haute de quelques pieds : il vient de graine, laquelle eſt menue, ovale & verdâtre, d'un goût âcre. Elle vient en toutes ſortes de terres : on la ſeme en planches, on la recueille au mois d'Août : elle repouſſe après qu'on l'a coupée. On cultive cette Plante dans les lieux chauds.

La ſemence de Fenouil chaſſe les vents, & aide à la digeſtion.

C'eſt avec de la ſemence de Fenouil & de l'eau-de-vie que l'on fait l'eau de Fenouillette : elle eſt fort eſtimée.

FENU GREC. Plante domeſtique, dont les tiges & les branches ſont fort menues : on fait uſage de ſa ſemence ou graine dans pluſieurs remédes : elle eſt chaude & émolliente : elle mûrit & réſout. On s'en ſert dans les cataplaſmes, & dans les clyſteres émolliens.

FER. Métal dur, fuſible & malléable, compoſé de terre, de ſel & de ſouffre, mais fort impurs & mêlés irréguliérement, ce qui le rend fort ſujet à la rouille. C'eſt le plus dur, le plus ſec, & le plus difficile à fondre de tous les métaux. On l'adoucit en l'échauffant & le battant pluſieurs fois, & le laiſſant refroidir de lui-même. Il s'endurcit encore en le faiſant refroidir dans l'eau. Il blanchit, lorſqu'on le fait refroidir dans un mêlange de ſel armoniac & de chaux vive. Le Fer a beaucoup de conformité avec le cuivre, & s'en ſépare difficilement lorſqu'on les a joints enſemble.

FERET D'ESPAGNE *ou* PIERRE HÉMETITE. Minéral, en forme de pierre rougeâtre, dure, & par aiguilles pointues, dont la piquure eſt dangereuſe. Il s'en trouve dans toutes les mines de fer.

FEROCOSSE. Arbriſſeau de l'Iſle de Madagaſcar, qui produit une eſpèce de petits choux ronds, dont les Inſulaires ſe nourriſſent.

FERULE. Nom d'une grande plante dont les feuilles reſſemblent à celles du fenouil, quoique plus larges & plus âpres. Dans quelques endroits du Royaume de Naples, la *Férule* ſe brûle au lieu de bois. Sa tige n'a pourtant qu'une ſaiſon.

FÊTU-EN-CUL *ou* PAILLE-EN-CU. Oiſeau qui s'appelle auſſi *Oiſeau du Tropique*, parce qu'on ne le voit qu'entre les deux tropiques. Sa groſſeur eſt celle d'un pigeon, ſon plumage eſt fort blanc, ſon bec rouge & pointu, & ſa queue compoſée ſeulement de deux plumes, d'où lui vient ſon nom. Les Négres ornent leurs cheveux de ces plumes, & s'en font des mouſtaches en ſe les paſſant dans l'entre-deux du nez.

FÉVES. Sorte de légume fort connue; on les compte parmi les Mars, ainſi que les haricots, pois, lentilles, lupins, choux, navets, panais, & autres groſſes racines, parce qu'on les ſeme en plein champ, & que c'eſt preſque la même culture.

FÉVE DE SAINT-IGNACE. Petit fruit des Indes Orientales qui eſt un puiſſant purgatif.

FIATOLE. Bon Poiſſon fort commun en Italie. Il eſt large, plat, preſque rond; ſes écailles ſont coúleur d'or & d'argent.

FIGUES. Il y en a de quatre ſortes qui mûriſſent fort bien dans ce climat; 1°. la blanche ronde, fort eſtimée; 2°. la blanche longue très-ſucrée; 3°. l'angélique en Automne qui étant bien mûre, eſt excellente; 4°. la violette.

Voici les marques de la parfaite maturité d'une Figue: elle doit avoir une larme de ſirop à l'œil, la peau ridée, la tête penchée, le corps ratatiné, moelleuſe au toucher, & quittant l'arbre ſans peine.

La Figue blanche ronde eſt la meilleure, elle vient au mois d'Août. La blanche longue, quoique bonne eſt moins eſtimée, parce qu'elle a moins d'eau: ces deux eſpèces ſont les ſeules qui réuſſiſſent dans ce climat, du moins aux environs de Paris.

FIGUIER. Arbre fort connu. Son bois eſt tendre & blanc & un peu tortu; ſes feuilles ſont grandes & rudes. Il réuſſit facilement dans les pays chauds; ſa meilleure expoſition eſt entre le Levant & le Midi: il eſt ſujet à périr dans les gêlées, il porte deux fois l'annee, au Printemps & en Automne. On le multiplie des brins enracinés qu'on a pris ſur des Figuiers éprouvés, & avec des boutures, des provins, des marcottes. Les boutures doivent être priſes ſur l'arbre en pleine terre: on les replante au Printemps ou en Automne; à l'égard des provins, on les coupe en terre ſans les détacher de l'arbre, & ils prennent racine, mais enſuite il faut les couper du côté de l'arbre, ce qu'on appelle ſévrer. Pour les marcottes, on paſſe une belle branche, & de médiocre groſſeur, d'un vieux Figuier au travers d'une caiſſe, après avoir levé de cette branche un doigt d'écorce tout au tour entre deux nœuds: on en arrête l'endroit dépouillé à quatre ou cinq doigts au deſſus du fond de la caiſſe par où elle paſſe. Cette branche couverte de terre pouſſe des racines du bourlet ſupérieur de la plaie; enſuite on ſévre cette branche en la coupant ſous la caiſſe, c'eſt le moyen d'avoir des Figuiers qui ſe mettent à fruit dès l'année ſuivante.

Lorſque tous ces divers Figuiers, tant boutures que provins & marcottes, ont un beau feuillage, on les tire du mannequin ſur la fin de l'Automne, & on les encaiſſe. Dans la ſuite on renouvelle la terre & on les rencaiſſe plus au large: le Figuier en caiſſe eſt plus hatif, mais le Figuier en pleine terre donne plus de fruits & moins de peine.

A l'égard de la maniere de le tailler, on doit 1°. couper les branches de faux bois: elles ont les yeux plats & fort écartés, au lieu que les bonnes les ont gros & proche les uns des autres 2°. On doit couper les branches foibles & conſerver les groſſes, ce qui eſt le

contraire des autres arbres. 3°. On doit tenir les groſſes branches un peu courtes pour avoir de meilleur fruit. Au Printemps, on coupe tous les rejettons qui naiſſent du pied: on coupe le bois mort, on racourcit les branches nouvelles ſur la fin de Mai; on rompt le bout des nouveaux jets afin qu'ils fourchent de côté, & donnent du bois qui porte du fruit. En Automne, on rompt l'œil qui termine la branche, où l'on voit les premieres tumeurs des figues du Printemps prochain, & ce pour fortifier les fruits qui doivent venir l'année ſuivante. Il faut arroſer largement les Figuiers une fois par ſemaine durant le Printemps, & tous les jours dans les chaleurs.

FILICITE. Pierre figurée, dont les figures imitent les feuilles de la fougère.

FILIÇULE. Plante qu'on met au nombre des capilaires, & dont on diſtingue pluſieurs eſpèces. Elle croît dans les terres humides, entre les buiſſons, & ſur le tronc des chênes. On lui attribue des vertus pectorales & apéritives.

FILIPENDULE. Plante qui croît dans les bons terroirs, & que cette ſeule raiſon doit empêcher de confondre avec l'*Ænanthé* qui croît dans les lieux pierreux Quelques-uns l'appellent *Saxifrage rouge*, parce qu'elle eſt bonne pour la pierre, & que ſa couleur eſt un verd rougeâtre. On ne ſe ſert que de ſa racine, qui eſt bonne auſſi pour la rétention d'urine, pour les embarras de reſpiration, & pour les ventoſités de l'eſtomac.

FIMPI. Arbre d'Afrique, dont l'écorce a l'odeur du muſc & le goût plus piquant que celui du poivre. Sechée au ſoleil, comme la canelle, elle rend une odeur fort agréable. Les Portugais l'appellent *Bois d'Aguilla*. Cet arbre eſt de la grandeur de l'Olivier.

FIONOUTS. Plante qui a l'odeur du mélilot, & la vertu de faire tomber le poil des parties où elle eſt appliquée. Ses cendres ont auſſi des qualités déterſives. Elle eſt particuliere à l'Iſle de Madagaſcar.

FLAMBE. Fleur, qui eſt ou domeſtique, ou ſauvage. La premiere ſe nomme auſſi *Iris*, à cauſe de la va-

riété de ſes couleurs. La ſauvage eſt plus petite, & croît dans les lieux pierreux. La racine de la *flambe* rend l'haleine douce, & ſoulage le mal de dents. On vante auſſi ſon jus, comme un ſpécifique pour l'hydropiſie.

FLAMMULE. Plante dont les feuilles ont une qualité âcre & brûlante qui lui a fait donner ce nom. On en tire une huile qui eſt eſtimée pour la goûte, les ſciatiques, la pierre, &c. Cette plante reſſemble au lizeron, mais elle ſe tient droite, ſans s'attacher aux arbres & aux haies.

FLET. Poiſſon plat de mer, fort commun ſur la côte du Boulonnois. Quoiqu'il ne ſoit pas ordinairement plus gros que la limande, on aſſure qu'il s'en trouve quelquefois qui peſent juſqu'à quatre-vingt livres.

FLEUR. La fleur conſidérée en elle-même, eſt la production d'une plante, qui plaît naturellement à la vue par la vivacité ou la diverſité de ſes couleurs, & par ſon odeur. Elle eſt compoſée de trois parties: la premiere, eſt l'enveloppe appellée *calice* par les Naturaliſtes; elle ſoutient les fleurs & les conſerve dans cet arrangement qui eſt propre à chacune. La ſeconde, eſt le feuillage appellé *petales*; il eſt compoſé de feuilles de toute ſorte de couleurs: ces feuilles ſont deſtinées à couvrir le cœur de la Fleur, & la mettre à l'abri des injures du temps, mais à l'aſpect du ſoleil, elles s'épanouiſſent. La troiſiéme eſt le cœur; c'eſt la partie la plus précieuſe, il eſt compoſé des *étamines*, du *piſtile* & des ſommets. Les étamines ſont de petits filets au haut deſquels eſt un petit grain appellé ſommet, comme on peut voir facilement dans les tulipes; ces grains renferment une pouſſiere très-fine. Le *piſtile* eſt à l'extrêmité ou au centre des filets ou étamines; c'eſt là où eſt la graine.

Origine des Fleurs. Les Fleurs proviennent ou de plantes ou d'oignons. Tous les oignons, & la plûpart des plantes tirent leur origine des graines; mais il ſeroit trop long de faire venir toutes les Fleurs par le moyen de leurs graines.

Multiplication des Fleurs. Elles ſe multiplient par

différentes voies. 1°. Par les rejettons ou ſurgeons qui ſortent du pied d'une plante, mais avec des racines: il reprennent aiſement, & ce ſont autant de nouvelles plantes: 2°. par les provins: ce ſont des branches qu'on couche en terre ſans les ſéparer de leur mere-branche; 3°. par marcottes, ce ſont de jeunes branches belles & fortes: on en choiſit une ſur la plante qu'on veut marcotter; on y fait une inciſion par le milieu, juſqu'au près d'un nœud, & on tient l'inciſion ouverte par quelque brin de paille, puis on la couvre de quelque peu de terre, & on l'y arrête de peur qu'elle ne ſe releve: quand la marcotte a pris racine, on la coupe pour la ſeparer de la mere-plante, & elle devient une plante annuelle; 4°. par les boutures: ce ſont des boutons qu'on prend ſur quelque plante ou arbuſte, & qu'on fiche en terre ſans autre façon: on doit choiſir les plus vives, les tailler par le bout en pied de biche, les laiſſer tremper quelques jours dans l'eau & les planter toutes fraîches. car alors elles font des racines plus vîte; 5°. par les tales: c'eſt une maniere de multiplier propre ſeulement aux Fleurs, & qui ſe pratique en éclatant leurs plantes en racines; 6°. par les cayeux & œilletons, qui ſont certains bourgeons que quelques plantes pouſſent de leurs pieds pour ſe regénerer.

Culture des Fleurs. On éléve les Fleurs ſur des couches, ſur des planches, dans les pots & dans les plate-bandes des parterres. 1°. Si on veut ſemer des graines pour en avoir, il faut laiſſer à la plante une fleur ou deux tout au plus de celles qui ont été des premieres à fleurir: la graine étant mûre, on la receuille & on la garde pour la planter en Automne; il faut excepter de cette régle les graines de giroflées & des anémones. qu'il faut ſemer auſſi-ôt qu'on les a cueillies. La meilleure ſaiſon de ſemer eſt dans les mois de Mars & Septembre à la fin de la lune. Pour bien connoître les graines, il faut les mettre dans l'eau, celles qui vont au fond ſont les meilleures: on doit toujours ſemer par rayons eſpacés de quatre doigts, pour que chaque ſorte de Fleur ait le ſien. Si on ſéme en terre

meuble, on recouvre la graine d'un doigt de la même terre, mais après l'avoir un peu battue : ſi on ſéme ſur couche, elle doit être faite huit à dix jours auparavant, & on recouvre la graine de deux doigts de terreau; on ſeme ſur la fin d'Août ce qu'on veut replanter avant l'Hiver. Il faut coucher un doigt de paille longue ſur les graines, les arroſer tous les jours avec de l'eau échauffée au ſoleil, & quand elles ſont levées les découvrir, les garantir des gelées par des paillaſſons en d'os d'âne, & ne les replanter que quand elles ſont aſſez fortes.

2°. Si on plante des oignons de Fleurs, il faut creuſer la terre à la profondeur d'un pied, la jetter dans le ſentier à côté, remuer doucement avec une petite bêche ce qui demeure au fond; enſuite cribler de la terre au deſſus de la planche juſqu'à ce qu'elle ſoit revenue à ſa hauteur, & l'ayant bien unie avec le rateau, y placer les oignons dans une diſtance proportionnée. Pour les bien arranger, il faut auparavant marquer la terre avec une régle, & tirer des rigoles avec un piquet en long & en travers en forme de grille & dans les croiſées : mettre les oignons quatre doigts ſous terre, les éloigner les uns des autres ſelon leur groſſeur ou petiteſſe, les recouvrir de la même terre en les faiſant affaiſſer, remplir la profondeur qui reſte avec de la terre criblée, mais maigre & légere. Autour des bordures on peut mettre des anémones ou des tulipes, non des renoncules, leſquelles veulent être ſeules, tant en pleine terre que dans des pots.

On doit nettoyer autour des bordures les ſentiers & chemins avec un balai de jonc, arracher des ſentiers les herbes & plantes inutiles, & dans un temps point trop ſec pour mieux arracher les racines.

3°. Viſiter les Fleurs tous les matins vers le temps où la roſée tombe; ôter les toiles d'araignées qui gâtent les couleurs, faire la guerre aux inſectes qui les rongent, comme les limaçons & les perce-oreilles.

4°. On tranſplante les Fleurs au Printemps dans le mois de Mars, & en Automne au mois de Septembre vers la nouvelle lune, depuis le dix juſqu'au quator-

se, & cela en pleine terre ou dans des pots; mais on ne transplante qu'après la seconde année les oignons qui viennent des graines: on les met alors en bonne terre neuve & légere, & on en a des Fleurs à la troisiéme année.

5°. Pendant l'Hiver on doit avoir soin de garantir les Fleurs du froid, en les mettant à couvert dans une serre ou quelque endroit qui soit airé, & ne les arroser que médiocrement, & tout à l'entour seulement, après le lever du soleil, & jamais le soir. Dans l'Eté, on doit les défendre du trop grand soleil, autant que cela se peut; on les arrose après le soleil couché, & jamais le matin: quand les plantes ne font que de naître, elles demandent moins d'eau.

Couleurs qu'on peut donner aux Fleurs. On doit pour cela pulvériser de la terre grasse cuite au soleil, l'arroser l'espace de quinze ou vingt jours d'une eau rouge, jaune ou autre; ensuite on doit semer la graine de quelque Fleur; mais il faut que cette Fleur soit d'une couleur contraire à celle de cette teinture artificielle. On peut encore enfermer dans une petite canne bien déliée, trois ou quatre graines d'une autre Fleur, & la recouvrir de terre & de bon fumier: car ces semences se mettant toutes en une, ne font qu'une racine, & peuvent produire une agréable variété de couleurs.

A l'égard des plantes qui ont la tige & les branches fortes, on les perce jusqu'à la moëlle: on insinue dans cette ouverture les couleurs que l'on veut donner aux Fleurs; on couvre le tout avec du fumier de vache ou avec de l'argille, & les Fleurs ont autant de couleurs différentes que l'on en aura mis dans cette ouverture; mais cette impression de couleurs étrangeres ne s'étend pas au-delà d'une année.

Odeurs qu'on peut donner aux Fleurs qui n'en ont point, ou qui n'en ont que de désagréables, comme les tulipes & autres. On doit pour cela, lorsqu'on en seme la graine, détremper du fumier de mouton dans du vinaigre: on y met un peu de musc, de civette ou d'ambre en poudre: il faut faire macérer les graines ou

les oignons pendant quelques jours dans cette liqueur; en arroſer les plantes naiſſantes; & les Fleurs qui viennent enſuite, répandent une odeur très-douce & très-agréable; c'eſt ce qui eſt confirmé par l'expérience. Pour les plantes qui viennent de racines, de boutures, ou de marcottes, l'opération ſe fait au pied comme pour les couleurs.

Fleurs des quatre ſaiſons. Celles du Printemps ſont les tulipes hâtives, les anémones, les renoncules de Tripoli, les jonquilles ſimples & doubles, les jacinthes, les narciſſes, la couronne impériale, l'oreille d'ours, les giroflées, les violettes de Mars. &c.

Celles d'Eté ſont les tulipes tardives, les lys blancs, lys orangers, lys flames, tubereuſes, les hémerocales, les martagnons qui reſſemblent aux lys; les œillets de diverſes eſpèces, les giroflées jaunes, l'immortelle, les baſilics.

Celles d'Automne ſont la tubereuſe, les ſoucis doubles, les amarantes, les paſſevelours, les œillets d'inde, les roſes d'inde, &c.

Celles d'hyver, les anémones ſimples, les jacinthes d'hyver, le cyclamen d'hyver, les narciſſes ſimples, le crocus printannier, les hépatiques, &c.

Maniere de conſerver les Fleurs pendant long-temps dans leur forme & avec leurs couleurs naturelles. Ayez du beau ſable pur de riviere: nettoyez-le autant qu'il eſt poſſible en le purifiant de toutes les immondices qu'il peut contenir; puis faites-le ſécher au ſoleil ou ſur une poële: paſſez-le par un tamis & ne vous ſervez que du plus fin. Faites faire une caiſſe de bois ou de fer blanc étamé & de la grandeur qu'on veut: couvrez le fond de la caiſſe de trois ou quatre doigts de ce ſable, & enfoncez-y le bout de la queue des Fleurs, de maniere qu'elles ſe tiennent droites les uns à côté des autres, mais ſans ſe toucher aucunement, & rempliſſez tout le vuide autour des queues avec ce ſable: quand elles ſont bien enterrées, répandez-en autour des Fleurs: répandez-en encore en dedans & par deſſus, & couvrez le tout d'une couche de deux ou trois doigts de ce même ſable: mettez cette caiſſe

dans un endroit exposé au soleil, ou, ce qui vaut mieux, dans un lieu échauffé par un poële, & l'y laissez pendant un mois ou cinq semaines. A l'égard des tulipes il faut en couper adroitement le pistile qui s'éleve au milieu & renferme la graine, & remplir le vuide de sable ; on ne doit pas mettre trop de Fleurs dans une même caisse, ni faire la caisse trop large.

Théâtre des Fleurs. On appelle ainsi un lieu particulier du jardin que les Fleuristes & les Amateurs des Fleurs pratiquent pour cultiver plus librement certaines Fleurs favorites, comme les oreilles d'ours, les œillets, les tulipes, &c. C'est un assemblage de planches ou de degrés qui vont toujours en s'élevant les uns derriere les autres, & sur lesquels on pose les vases qui contiennent les Fleurs : on n'appuie pas le théâtre contre le mur, afin que l'air circule librement autour, & que les Fleurs soient plus à l'abri des insectes ; on éleve au dessus de ce théâtre un petit toît de planches ou de toile cirée.

Moyen d'avoir en Hiver des Fleurs naturelles, & de les faire éclore le jour que l'on veut. 1°. On doit dans le temps que les dernieres Fleurs que l'on veut conserver paroissent, choisir sur la tige les boutons les mieux formés & prêts à s'ouvrir ; 2°. les couper avec des ciseaux, mais leur laissant une longue queue au moins de trois pouces ; 3°. boucher l'endroit coupé avec de la cire d'Espagne ; 4°. laisser faner les boutons, & ensuite les envelopper chacun à part dans un morceau de papier blanc & bien sec ; enfin les serrer dans une boëte ou tiroir. Lorsqu'on veut les faire éclore en quelque temps de l'Hiver que ce soit, on doit la veille couper le bout au dessus de la cire d'Espagne, & les mettre tremper dans l'eau dans une caraffe ou cloche : il sera fort bon de mettre dans l'eau un peu de nitre : le lendemain on verra les boutons s'ouvrir, s'épanouir, briller de leurs vives couleurs, & reprendre leur odeur naturelle.

FLOS-SOLIS. Plante dont les feuilles ressemblent à celles de l'hyssope, & dont la racine est fort dure,

avec une qualité aſtringente. Les uns la prennent pour la *Panacée chironiene*, d'autres pour la conſoude majeure.

FOCA FOCAS. Eſpèce de poire ou de fruit en forme de poire & couleur de pourpre, qui rampe à terre comme le melon, & dont on vante le goût. Il croît dans l'Iſle Formoſe, près de la Chine.

FOIN. On appelle ainſi l'herbe des prés, quand elle eſt mûre. *Récolte des Foins.* On fauche les près en Juin, quand l'herbe commence à jaunir, & qu'elle eſt en graine, & par un beau temps. 2°. Lorſqu'il eſt fauché, on doit le laiſſer faner ſur le pré, & le remuer de temps en temps avec des fourches: 3°. trois jours après, on le met par rangées, ou ſillons en petits tas: 4°. on fait des meules de ces tas: on doit les faire très-hautes & rondes, & le laiſſer quelque temps en cet état, pour qu'en ſuant tout le mauvais du Foin s'exhale: 5°. le mettre en bottes ſur le pré, & le charrier à meſure pour le ſerrer au grenier, ou au fenil. S'il y en avoit de mouillé par quelque pluie, il faudroit auparavant le faire ſécher: 5°. étant au grenier on doit le couvrir de paille bien ſéche pour le garantir de toute humidité ou de mauvaiſe odeur. Le Foin bien ſec & ſerré ſans pluie, peut ſe garder deux ans.

Il y a bien des pays où l'on charrie le Foin ſans le botteler, & on ſe contente de l'entaſſer dans le fenil comme des gerbes de bled. D'autres, qui ſont des pays ſecs, où on le laiſſe dans les prés mêmes par groſſes meules, au milieu deſquelles on a planté une perche fort haute qui le ſoutient.

Les Foins ſont de bonne défaite pour toutes les groſſes Villes & les pays où il y a guerre: celui qui vient par terre eſt meilleur que celui de riviere, mais les bottes en ſont plus legeres La botte de Foin doit peſer à Paris depuis douze juſqu'à quatorze livres en verd, depuis la fin de Juin juſqu'à la S. Remi, & dix à douze livres depuis la S. Remi juſqu'à Pâques, & de Pâques à la récolte huit à neuf.

FONGUS. Pierre figurée, de ſubſtance dure & de couleur jaune, dont les raies imitent celles du champignon.

FONTE. Plante dont les feuilles ont juſqu'à huit ou dix pieds de longueur, & deux ou trois de largeur. Elle croît dans quelques Iſles des Côtes d'Afrique.

FONTON. Oiſeau de Guinée, auquel les Voyageurs attribuent une propriété fort ſinguliere. S'il découvre dans les Bois quelque animal remarquable, ou un eſſain d'abeilles, il vient voler autour des hommes qu'il rencontre, & ne les quitte pas qu'il les ait conduits vers ce qu'il veut leur montrer. Il ſe perche alors ſur l'arbre le plus voiſin, & ſe met à chanter. Sa groſſeur eſt celle d'une alouette.

FOOURAHA. Arbre de Madagaſcar, qui produit un baume verd & odoriférent, dont on vante la vertu pour les bleſſures & les meurtriſſures.

FORMICA-LEO. Inſecte fort petit dont le corps eſt compoſé de pluſieurs petits anneaux, & dont la tête eſt armée de deux petites cornes qui lui ſervent de pinces. Sa figure eſt ovale. Il marche à reculons comme l'écreviſſe, & ſe nourrit d'autres inſectes tels que la fourmi. Son adreſſe eſt extrême pour les faire tomber dans de petits trous qu'il fait dans le ſable. En été, il quitte ſa peau & s'enſévelit dans le ſable, où après avoir demeuré juſqu'au Printemps, il ſe tranſforme en animal ailé, qui ſe nomme *Demoiſelle*.

FOU. Oiſeau de l'Amérique, qui vient ſe percher ſur les mâts d'un vaiſſeau, juſqu'en pleine mer, & qui ſe laiſſe quelquefois prendre à la main, ou qui vient même ſe repoſer deſſus, lorſqu'on l'avance. Il a le bec de la grue, & fait en ſcie par les côtés. Par ſon plumage, ſa groſſeur & ſes pieds, il reſſemble au canard. Il s'en trouve auſſi de blancs, mais un peu plus gros que les autres, & qui ne ſe perchent point ſur les mâts.

FOUGERE. Plante qu'on diſtingue en mâle & femelle. Elles ſe reſſemblent par les feuilles, mais la *Fougere* mâle ne produit ni tige, ni graine, ni fleur. On prétend que la *Fougere* nuit aux femmes groſſes. En coupant de biais la tige de la *Fougere*, on y diſtingue la figure d'une double aigle, telle qu'elle eſt dans

les armes de l'Empire d'Allemagne. La *Dryopteris*, plante qui croît dans les lieux humides, & ſurtout parmi la mouſſe de chênes, du nom grec deſquels elle tire le ſien, eſt une troiſième eſpèce de *Fougère*; quoiqu'elle ait les feuilles moins déchiquetées.

FOUIF. Arbriſſeau dont la feuille eſt employée pour la teinture en noir.

FOUINE. Animal ennemi des poules & des pigeons, dont il fait ſa principale nourriture. Il reſſemble à la belette ou la martre; mais la couleur de ſon poil eſt fauve, tirant ſur le noir. Il ſe tient ordinairement dans les greniers & dans les granges. Son nom vient du latin.

FOULQUE. Eſpèce de canard, qui ſe nomme auſſi *Poule d'eau* & *Monete*. Il ſe trouve ordinairement, dans les étangs & les foſſés des places de guerre. Ce nom eſt tiré du latin.

FOURMI. Petit inſecte dont le corps eſt compoſé de douze petits anneaux, & qui a ſix jambes velues, dont la derniere eſt armée de deux pinces. Il a les yeux noirs & deux cornes au-deſſus. Son bec eſt compoſé de deux dents allongées en dehors. Il y a différentes eſpèces de *Fourmis*, dont les unes ſont aîlées. Il y en a de rouges, de noires, & de jaunes. Elles ſont ſi groſſes en Afrique & dans d'autres lieux des Indes, qu'elles y ſont redoutables par les ravages qu'elles commettent. Elles s'y bâtiſſent des logemens de terre, dont les Voyageurs font des deſcriptions ſurprenantes. On prétend que la *Fourmi* vient d'un œuf qui ſe change en ver. Elle eſt laborieuſe; & la nature lui a donné une ſorte de prudence, qui conſiſte, dit-on, à faire des proviſions en Eté, pour ſe nourrir pendant l'Hyver.

Entre les moyens que les livres d'agriculture ont enſeignés pour prévenir les dommages que cauſent les Fourmis aux arbres & aux plantes, & pour empêcher leur grande multiplication; il y en a de nuiſibles aux plantes, & d'autres que l'on met en uſage inutilement. Le meilleur de tous eſt de remuer le plus ſouvent qu'on peut la terre où elles ſont, en y jettant de l'eau chaude,

le, en ôtant les pierres ſous leſquelles elles ſe nichent, on les fait encore plus aiſément périr en découvrant leurs retraites l'Hyver; car elles ſont alors engourdies ou endormies, ou foibles, & on hâte leur mort en jettant ſur elles de l'eau qui les gêle : on fait encore la même choſe lorſqu'il pleut fortement; on doit pratiquer la même choſe à l'égard des groſſes Fourmis qui font tant de tort aux bois, & ſur-tout aux chênes. Ainſi dès qu'on a découvert leurs cabanes, il faut les renverſer juſqu'au fondement; & ſi leur nid n'eſt pas au pied d'un arbre, on peut les faire périr en jettant deſſus une chaudronnée d'eau bouillante.

FOUTEAU. Arbre de haute-futaie, qui ſe nomme auſſi *Hêtre*. Il porte un fruit qui s'appelle *Faine*, couvert d'une petite coque piquante & d'aſſez bon goût; mais un peu aſtringent. Le bois de hêtre, ou de fouteau eſt ſec & pétille beaucoup dans le feu.

FRAISE. Fruit Printanier, qui croît ſur le Fraiſier, petite plante baſſe & touffue, dont les queues rampent preſque par terre. Les fraiſes ſont de pluſieurs ſortes: la rouge qui donne le plus, & la blanche: la fraiſe de bois eſt la meilleure & la plus naturelle; ainſi, quand on veut en tranſplanter, on doit préférer le plant tiré des bois à celui des jardins. Les fraiſiers ſe multiplient de plant enraciné, c'eſt-à-dire, qu'on doit prendre les traînaſſes qui ſe forment en ſortant du corps du fraiſier, & qui rampent ſur terre, ou bien on les enleve en motte des bois : elles prennent aiſément racine, & au bout de deux ou trois mois on les tranſplante. On doit en placer trois ou quatre dans chaque trou qu'on fait avec le plantoir; on en met quatre rangs ſur chaque planche, & cela au mois d'Octobre pour avoir des fraiſes dans l'année: on en met auſſi beaucoup en bordure. Il ne faut ni trop, ni trop peu les arroſer; & on doit les labourer & ſarcler de temps à autre: on ne doit laiſſer à chaque pied que quatre montans des plus forts, & trois ou quatre fleurs de celles qui ſont le plus près du pied, & on pince les autres: il faut, quand il n'y a plus de fruit, couper les vieux montans: ſi on veut

avoir beaucoup de fraiſes, on doit renouveller le plant tous les deux ou trois ans, & ne conſerver que les traînaſſes qui ſont néceſſaires au plant. Les fraiſiers aiment une terre légere.

Pour avoir des fraiſes hatives, arrachez dans les bois, & en Automne, des jeunes fraiſiers, & plantez les ſur terre fort terrés; tranſplantez les dans des pots l'Automne ſuivante, & pendant l'Hiver enfoncez-les dans une couche chaude. Lorſque la couche devient brûlante, il faut les en tirer, les mettre enſuite ſous des cloches, & le ſoleil d'Avril achevera de les mûrir.

Pour en avoir d'hâtives en pleines terre, tranſplantez les Fraiſiers en Automne, placez les au pied d'un mur bien expoſé : au Printemps retranchez les fleurs qui paroiſſent les dernieres : par-là les premieres ſe fortifient, s'élargiſſent & donnent des fruits plus beaux. Lorſqu'il n'y aura plus de fruits à vos fraiſiers, coupez-en le verd tout près de terre pour donner plus de vigueur aux racines. Un plant de fraiſiers rend ſervice trois ans, après quoi tous les ans on en détruit un tiers, & on le renouvelle de jeunes fraiſiers tirés des bois : l'année ſuivante on renouvelle l'autre tiers & toujours de même.

FRAMBOISES. Fruit qui vient du framboiſier, arbre épineux, dont les tiges ſont garnies de petites épines : on multiplie les framboiſiers des rejettons qui ſortent du pied au Printemps, & on les replante au Printemps ſuivant en rayons tirés au cordeau, dans des planches ou dans des bordures à deux pieds l'un de l'autre; il faut avoir ſoin de racourcir les nouveaux rejettons qui ſont autour des vieux pieds, arracher le vieux bois qui eſt mort, & les labourer trois ou quatre fois l'an : les framboiſes rouges ſont meilleures que les blanches.

FRANCATU. Eſpèce de pomme rouge d'un côté, & jaunâtre de l'autre, qui ſe conſerve fort longtemps.

FRANCOLIN. Oiſeau d'un excellent goût, qui eſt fort commun dans la Barbarie. C'eſt l'*Attagène* des

Latins. Il eſt de la groſſeur d'un faiſan. Sa couleur eſt mêlée de rouge, de jaune, de violet, de blanc & de noir. Il a la crête jaune, une barbe de plumes ſous le cou, & la queue fort touffue.

FRANGULE. Plante dont l'écorce eſt bonne contre l'hydropiſie. Ses feuilles reſſemblent à celles du cormier, & l'écorce à celle de l'aulne. Elle porte un petit fruit de la groſſeur d'un pois, qui devient noir en meuriſſant. La *Frangule* eſt de hauteur moyenne, & croît abondamment en Bohême.

FRAXINELLE. Plante qui ſe nomme auſſi *Dictame blanc*, & dont les feuilles reſſemblent à celles du *frêne*. Elle paſſe pour un contre-poiſon, & ſur-tout pour un bon vermifuge.

FREGATE. Inſecte de mer, de la groſſeur d'un œuf de poule, & de la forme d'une barque. Elle eſt toujours ſur l'eau, & s'y ſoutient par une eſpèce de petite voile, couleur de pourpre. On prétend qu'elle envenime la main, quand on y touche.

FRELONS. Eſpèce de mouches mauvaiſes qui ſe bâtiſſent dans des creux d'arbres, des ruches aſſez ſemblables à celles des abeilles, mais où il n'y a ni miel ni cire : ce ne ſont que des pellicules de légumes ; pendant l'Eté ils vont guetter les abeilles & piller leurs ruches.

FRÊNE. Arbre de futaie. Sa tige eſt haute & droite, ſa feuille eſt pâle & dentelée, ſon fruit vient en gouſſe ; il eſt petit & ſemblable au noyau d'amande : ſon bois eſt blanc, tendre & flexible ; il ſert aux Charrons & Caroſſiers. Cet arbre ſe plaît dans les lieux frais & humides : on l'éléve de plant, qu'on prend dans les bois ; il ne demande pas beaucoup de culture, & il forme une belle & haute tige. Cet arbre produit la manne purgative : on dit que le ſuc de ſes feuilles eſt un reméde contre tout poiſon & contre la morſure du ſerpent. On lui attribue encore bien d'autres vertus, comme d'être bon aux hydropiques, d'éclaircir la vue & de la fortifier, &c.

Le bois de frêne s'emploie pour le charronnage & les ouvrages d'artillerie : on en fait des timons de car-

roſſe : on le débite en grume de pluſieurs groſſeurs & longueurs, depuis dix juſqu'à dix-huit pieds de long.

FRESAIE. C'eſt une eſpèce de chat-huant, qui a le plumage blanc, tacheté de noir ſous le ventre, & la tête ronde, le bec crochu, les pieds couverts de plumes, & une maniere de fraiſe autour du cou, d'où lui vient apparemment ſon nom. Il eſt de la groſſeur d'un coq, & ne ſort que la nuit.

FRIQUET. Eſpèce de petit moineau, qui ne fait que s'agiter & ſertiller ſur les arbres.

FRITELAIRE. Plante qui n'a que deux feuilles, pendantes du haut de ſa tige, en forme de petites cloches. Elle fleurit au mois de Mars.

FROMENT. En France, on donne le nom général de Froment aux grains qui naiſſent dans un épi, comme le bled & le ſeigle, & celui de légume à ceux qui ſont renfermés dans une écoſſe, ou toute autre eſpèce d'étui. Cependant il y a des endroits où l'on ne met pas l'orge & l'avoine au nombre des froments : on les appelle ordinairement les Mars, parce que ce mois eſt la ſaiſon où l'on commence à les ſemer. Mais le bled à qui on donne par excellence le nom de froment, eſt une ſemence preſque cylindrique, mouſſue par les deux bouts, liſſe, polie, convexe d'un côté & marqué d'un ſillon de l'autre. Le meilleur froment eſt celui qui eſt peſant, compact, bien mûr & bien doré, ni trop ancien, ni trop nouveau : il doit être ſec, conſervant néanmoins une ſorte de fraîcheur, que les Marchands appellent avoir de la main ou de l'amitié.

Les Cultivateurs entendus exigent encore que le grain ſoit uni à la ſuperficie, c'eſt-à-dire, qu'il ne ſoit point échaudé, que ſa couleur ſoit d'un jaune clair & brillant ; car s'il eſt d'un blanc marte, ils jugent que le grain a été mouillé ; ſi elle eſt d'un jaune foncé, ils diſent qu'il eſt glacé, mais ce dernier défaut n'eſt pas ſi conſidérable : car les grains glacés germent fort bien, ils fourniſſent de bonne farine, font de bon pain. M. du Hamel croit néanmoins que la farine de ces grains ne boit pas autant d'eau lorſqu'on la met en pâte,

que celle des grains parfaits. Le froment à épis blancs eſt le plus eſtimé ; c'eſt celui qu'on cultive communément en France dans les bonnes terres : il fait d'excellent pain ; celui qui n'eſt point barbu rend plus de farine que celui qui l'eſt.

Les années trop ſéches ou trop humides ſont contraires au froment : les années ſéches le rendent maigre ou rôti ; les autres le font groſſir & lui donnent du poids, mais l'eau qui s'y eſt introduite en ôte toute la force, & ſouvent le fait germer. Ainſi l'année trop ſéche diminue la quantité, mais fait peu de tort à la qualité, & l'année trop humide eſt préjudiciable à la qualité & non à la quantité : cette différence des bleds qui ont été nourris de ſéchereſſe ou d'humidité, ſe reconnoît à la farine par le plus ou le moins d'eau qu'elle prend en la pétriſſant : on reconnoît encore la bonté du bled par le nombre des pains qu'il rend ; ainſi les pains qui ſont faits d'un bled bien nourri & venu dans un bon terroir, ſont plus gros & plus peſans, parce qu'il faut moins d'eau pour pétrir la farine, qu'il n'en faudroit pour les bleds d'une qualité inférieure.

Il n'y a point de contrées plus fertiles en toute eſpèce de froment que la France, & dans la France que toutes les Provinces qui environnent Paris. Entre autres l'Iſle de France, la Brie, le Hurepoix, la Beauce & le Vexin.

Il eſt défendu aux Laboureurs, par les Réglemens de l'État ſur ce ſujet, de vendre leur bled en verd, c'eſt à dire, avant la récolte. Les Acheteurs ſont condamnés à l'amende, & les grains confiſqués : il eſt encore défendu à toutes perſonnes de garder plus de deux ans leurs bleds dans leurs greniers ou autres lieux, ſi ce n'eſt pour la proviſion de leur maiſon, ſous peine d'amende ou de confiſcation des grains, & les Officiers de Police peuvent faire en cas de beſoin, ouvrir les greniers en tous temps.

Le froment réuſſit bien dans les terres où l'on a élevé des navets, parce qu'on ſeme ceux-ci dans une terre bien labourée, & qu'on les laboure encore pen-

dant qu'ils croiſſent ; d'ailleurs les navets épuiſent peu la terre quand on ne les laiſſe pas monter en graine : mais il ne réuſſit point dans une terre où il y a eu du ſainfoin, parce que cette terre n'a point été labourée depuis neuf à dix ans, & qu'elle ne ſeroit pas aſſez remuée par un ou deux labours qu'on lui donneroit ; auſſi y ſeme-t-on ordinairement de l'avoine.

Au reſte, il eſt poſſible de ſe procurer tous les ans une bonne récolte de froment dans une même terre, mais il faut pour cela multiplier les labours, & arracher les mauvaiſes herbes.

Culture du Froment ſuivant la méthode ordinaire. C'eſt après la moiſſon de l'avoine que commence l'année de repos ou de jachere, pendant laquelle on prépare la terre (où étoit l'avoine) pour recevoir le froment l'année ſuivante.

Le premier labour conſiſte à retourner le chaume d'avoine, & on forme un gueret de cette piéce de terre. Les Fermiers appellent ce labour *guereter* : il ſe fait après les ſemailles ordinaires des bleds, & avant les gelées de l'Hyver : on doit piquer bien avant dans la terre.

Le ſecond labour ſe fait à la Saint-Jean, on l'appelle *biner* ; ce doit être dans un temps où la terre n'eſt ni trop ſéche ni trop humide.

Le troiſieme & dernier labour ſe fait auſſi-tôt après la moiſſon ; après on ſeme.

Dans les terres légeres on ne laboure pas profondément, mais on donne juſqu'à cinq labours ; le premier, avant les ſemailles ; le ſecond, vers Noël ; le troiſiéme, au Printemps ; le quatriéme, à la moiſſon.

Dans les terres fortes, on ne fait que trois labours. Les Fermiers qui ſont à leur aiſe, donnent quelquefois un labour de plus à leurs terres dans les années où l'herbe pouſſe avec vigueur.

Culture du Froment ſuivant la nouvelle méthode de M du Hamel, ſur laquelle il y a un nombre infini d'expériences. Pour préparer la terre, il faut la labourer par planches, & les ſillons qui ſéparent les planches doivent être à cinq pieds les uns des autres, & à deux

distances égales, observant de relever le milieu des planches à proportion que la terre a plus de fond; de cette maniere il reste pour la largeur des platebandes quatre pieds & quelques pouces.

2°. Quand on laboure une terre qui a été en froment, dans l'intention d'y en remettre une seconde année, il faut bien relever les planches sans toucher aux rangées qui ont porté du froment: car si on mêloit le chaume avec la terre, on ne pourroit semer avec le nouveau semoir, ni labourer près des rangées de bled, sans courir risque d'en arracher beaucoup de pieds. Ainsi il faut mettre les nouvelles rangées de froment aux endroits où étoient les sillons entre les planches, ou au milieu des platebandes, & avoir soin d'approfondir le sillon par un trait très-profond, afin qu'il se trouve plus de gueret sous le froment: ensuite on remplit ce sillon, & on forme au dessus la partie la plus élevée de la planche, en épargnant les endroits où il y a du chaume qu'on ne détruit qu'au premier labour qu'on donne aux platebandes. Suivant cette méthode il reste deux petits sillons dans chaque intervalle, entre le chaume & le froment qu'on vient de semer, mais les sillons doivent être à une certaine distance des rangées de froment, pour que la terre des planches n'écroule pas dans les sillons.

3°. On doit éviter de labourer lorsque la terre est trop humide: le temps le plus sec est le meilleur, cependant les labours ne laissent pas d'être bons lorsque la terre ne forme point de mortier.

La terre étant bien préparée, on fait passer la herse deux fois par le même endroit, observant de faire marcher les chevaux dans les sillons.

Les terres légeres peuvent être semées d'avoine après la moisson, mais les terres fortes doivent l'être à la fin d'Octobre, car il est avantageux de les semer de bonne heure, parce que suivant cette nouvelle méthode ils mûrissent plûtard.

En général, on doit mettre un peu plus de semence dans les terres légeres & l'y enterrer davantage (c'est-

à-dire à trois pouces de profondeur) que dans les fortes, auxquelles un demi pouce de terre ſuffit.

On peut ſemer trois rangées de froment ſur chaque planche, & même quatre dans les bonnes terres qui ne ſont point ſujettes à produire de mauvaiſes herbes, à ſept ou huit pouces de diſtance les unes des autres, avec le plus d'egalité qu'il eſt poſſible.

Si on fait uſage du nouveau ſemoir, on épargnera près des trois quarts de la ſemence; car il ne faut que deux boiſſeaux de Paris pour enſemencer un âcre de terre, qui, communément contient cent ſoixante perches quarrées, c'eſt-à-dire ſoixante perches de plus que l'arpent, au lieu qu'on ſeme en Brie ſix à huit boiſſeaux par arpent.

Quand on ſeme le froment, il faut que la terre ſoit un peu humide.

On donne le premier labour aux platebandes lorſque le froment a pouſſé quatre ou cinq feuilles, c'eſt-à dire, qu'on remplit les grands ſillons, & on en forme de petits pour ſervir à égouter les eaux; mais ils ne doivent pas être trop près des rangées: ce labour d'hyver donne de la vigueur aux jeunes plantes. On donne le ſecond labour après que les grands froids ſont paſſés; on le fait en rempliſſant les petits ſillons, & renverſant la terre du côté des rangées, & par ce labour on forme un nouveau grand ſillon au milieu des platebande: on doit mettre les fumiers auprès de la ſuperficie de la terre.

Depuis le Printemps juſqu'à la récolte on donne pluſieurs labours ſelon les circonſtances, comme quand la terre eſt maigre, ou qu'elle produit beaucoup d'herbes, ou que celle des platebandes eſt endurcie: on doit labourer fort profondement auprès des plantes, quand elles ſont petites; mais on doit s'abſtenir de labourer lorſque les terres ſont fort humides, ſur tout celles qui ſont fortes.

En Eté, deux labours ſont ſuffiſans; l'un, quand le bled monte en tuyau, (il fait que chaque tuyau porte un épi) l'autre, quand le grain ſe forme: on le fait en renverſant la terre du côté des rangées de froment,

& en augmentant le ſillon du milieu; ce labour rend les épis longs & bien chargés.

Par le moyen de cette nouvelle culture, on voit ſouvent un ſeul grain produire trente & quarante tuyaux, au lieu qu'en ſuivant la culture ordinaire, il n'en auroit produit que deux ou trois. En un mot, l'Auteur de cette nouvelle méthode dit expreſſément, qu'on peut compter que ſi un grain, ſuivant la culture ordinaire en produit dix, un grain, ſuivant ſa culture, en produira cent, & que la récolte d'une même étendue de terrein, ſera double par le nombre de gros tuyaux, par la longueur des épis, par la groſſeur & la quantité des grains; enfin, que ſa méthode produit tous ces avantages ſans augmenter la dépenſe, puiſqu'à chaque labour on ne remue que les deux tiers de la terre, & qu'on emploie moins de fumier que ſelon la culture ordinaire.

Exemple de la nouvelle Culture ſur une étendue d'un arpent à cent perches pour arpent, & vingt-deux pieds pour perches. 1°. Lorſqu'on ſeme, on doit laiſſer au bord de la piéce deux pieds de terre ſans la ſemer, enſuite ſemer trois rangées de froment qui occupent deux pieds de largeur; puis on laiſſe quatre pieds de terre ſans y mettre de ſemence, enſuite on doit ſemer encore trois rangées de froment dans le milieu, & on continue ainſi dans toute l'étendue de l'arpent. On ne ſeme les grains dans les rangées qu'à quatre, cinq ou ſix pouces les uns des autres; ſur quoi il faut remarquer que deux boiſſeaux ou quarante-deux livres de froment chotté, c'eſt-à-dire, paſſé dans l'eau de chaux, ſont ſuffiſans pour enſemencer un arpent, & que par-là on épargne dix boiſſeaux que l'on mettroit en terre, en ſemant à l'ordinaire un arpent. 2°. On viſite les rangées au Printemps, & l'on fait arracher les pieds de froment qui ſont plus près les uns des autres que de quatre, cinq à ſix pouces: on donne aux platebandes le premier labour. Le froment devient d'un verd très foncé, il pouſſe de grandes feuilles, il talle beaucoup, en ſorte que vers la mi-Mai il arrive ſouvent qu'on ne voit plus la terre entre les rangs

gées, & que quand le froment des rangées commence à monter en tuyau, il a presque une fois plus de hauteur que celui qui est semé selon la méthode ordinaire. On voit enfin que dans les rangées chaque grain a produit depuis douze jusqu'à vingt tuyaux, capables de produire de gros épis. 3°. Lorsque le froment des rangées est en épis, on lui donne le troisiéme labour: il continue de s'élever beaucoup en épiant; il fleurit & defleurit fort bien, & s'il survient des chaleurs vives, il jaunit & mûrit subitement.

On a éprouvé par diverses expériences, qu'un arpent ainsi cultivé, a produit soixante-dix boisseaux de gros froment. Il est vrai qu'un pareil arpent cultivé, selon la méthode ordinaire, peut en produire quatre-vingt dix-huit comme on en a fait l'expérience, ce qui est vingt-huit boisseaux de plus que les rangées: mais il faut remarquer qu'on n'a employé que deux boisseaux de froment pour ensemencer les rangées; ainsi il faut d'abord diminuer dix boisseaux sur le produit du champ cultivé à l'ordinaire. 2°. Il en faut encore diminuer vingt pour compenser le prix de huit charretées de fumier, qui coûtent au moins cinquante sols la charretée; car cette dépense du fumier revient, année commune, à vingt boisseaux de froment. 3°. L'arpent cultivé, selon la nouvelle méthode, fournit en trois années, trois récoltes de froment: or, en les supposant pareilles à celles de la premiere année, ces trois récoltes produiront deux cens & dix boisseaux, tandis que l'arpent cultivé à l'ordinaire, ne peut produire en trois années, qu'une récolte & un tiers de froment, la récolte d'avoine n'étant estimée que le tiers de celle du froment; & dès lors le produit de trois années ne sera que de cent trente boisseaux: ainsi, celui qui a cultivé un tel arpent, selon la nouvelle méthode, a plus d'un tiers de récolte que celui qui en a cultivé un semblable selon la méthode ordinaire. Il faut aussi distraire l'avoine qu'on auroit consommée pour semer un arpent, & qui équivaut à quatre boisseaux de froment: il faut observer encore qu'on a éprouvé que le champ cultivé selon la

nouvelle méthode, eſt moins expoſé à être verſé que l'autre, parce que, ſelon cette méthode, la paille eſt groſſe & ferme, & ſoutient ſon épi, les pieds de froment ayant reçu, pendant tout leur accroiſſement, beaucoup de nourriture; au lieu que ceux venus par la culture ordinaire, ſont menus, ſerrés les uns contre les autres, & ainſi ne jouiſſant pas du ſoleil, ſont tendres & fragiles.

On voit par-là qu'une terre ſemée ſuivant la nouvelle culture, produit beaucoup plus de grain que ne produit un champ de même étendue & cultivé à l'ordinaire; on doit encore comprendre dans la récolte ce qu'on économiſe ſur la ſemence; mais il faut que les platebandes ſoient labourées avec la charrue, dont l'Auteur de la *Culture des Terres* donne la deſcription au *Tome* 2.

En voilà ſuffiſamment pour faire ſentir les grands avantages de cette nouvelle méthode.

FRUIT. C'eſt le nom qu'on donne à la production de l'arbre ou de la plante: ainſi le fruit du poirier eſt la poire; le fruit du pêcher eſt la pêche; le fruit du fraiſier eſt la fraiſe, ainſi des autres. Entre les fruits on diſtingue 1°. Les fruits à noyau. comme ſont les prunes, ceriſes, pêches, abricots. 2°. Les fruits à pepin, comme les fraiſes, framboiſes, groſeilles, pommes, poires. 3°. Les fruits d'hyver & les fruits d'Eté, à cauſe qu'on mange les uns en hyver, les autres en Eté.

Les fruits les plus eſtimés ſont les pêches, les abricots, les poires, les pommes. Pour avoir de beaux fruits il faut qu'ils ſoient greffés chacun ſelon ſon eſpèce. *Voyez* la Culture de chaque fruits en particulier.

Fruits rouges. On appelle ainſi les fruits qui donnent dans les mois de Juin & Juillet; tels ſont, les fraiſes, framboiſes, groſeilles, ceriſes, bigarreaux. La marque de la maturité, & du point auquel on doit manger ces fruits, ſont lorſque leur queue ne tient pas beaucoup.

Maniere de glacer les Fruits rouges cruds. Battez quelques blancs d'œuf dans une écuelle avec avec un

peu d'eau de fleur d'orange ou autres : choiſiſſez de belles grappes de groſeilles ou de belles ceriſes, auxquelles vous couperez la moitié de la queue : trempez-les dans les blancs d'œufs battus ; maniez-les un peu dans vos mains pour qu'il n'y reſte pas tant de blanc d'œuf ; jettez les dans du ſucre en poudre fine, que vous aurez fait chauffer ſur la cendre chaude dans un plat d'argent : retournez bien le fruit dedans & dreſſez le dans des porcelaines.

Cueillette des Fruits : on ne doit les cueillir qu'au point de leur maturité. Les fruits d'Eté ſe cueillent plutôt que ceux d'Automne, & ceux d'Automne plutôt que ceux d'hyver. On connoît la maturité des fruits rouges à la couleur, & celle des pêches & des abricots, lorſqu'en les tâtant doucement auprès de la queue, ils obeiſſent ſous le pouce. alors il faut les détacher de l'arbre, mais fort doucement. A l'égard du brugnon, de la pêche violette & du pavie, on ne les doit cueillir que lorſqu'ils ſe détachent d'eux-mêmes : on cueille les fruits d'Automne & d'Hyver vers le milieu de Septembre lorſque l'année a été chaude & ſéche ; les poires d'Hyver & les pommes, à mi-Octobre, mais le bon chrétien d'Hyver plus tard.

Si Septembre & Octobre ſont froids & humides, il faut cueillir les poires plus tard : en quelque ſaiſon qu'on les cueille ; il faut pour cela choiſir de beaux jours, & faire enſorte que toutes les poires aient leur queue. Lorſque les fruits ſont cueillis, on les porte à la fruiterie : les poires d'Automne, comme beurré ſucré verd & autres, y acquierent une parfaite maturité. on connoît qu'elles ſont mûres lorſqu'elles obéiſſent un peu en les tâtant.

A l'égard des fruits qu'on veut garder ſecs, ſi ce ſont des ceriſes, on doit faire choix des plus groſſes, les ranger à côté l'une de l'autre ſur des claies, & les mettre dans un four dont on vient de tirer le pain ; on les y laiſſe tant qu'il conſerve ſa chaleur, puis on les retire pour les retourner, & on les remet encore une fois au four, après quoi on les ſerre en lieu propre & ſec : on fait de même pour les prunes, abricots & pê-

ches, après en voir fait ſortir doucement le noyau par le côté de la queue : on peut faire ainſi des pruneaux de preſque toutes les prunes. A l'égard des poires, il faut, avant de les mettre au four, les peler & les faire amoilir dans l'eau bouillante. Pour les pommes, on ne les pele point ; on en ôte ſeulement le trognon : quant aux figues on ne doit cueillir que celles qui ſont au point de leur maturité, & qui ont à l'œil une larme de ſirop : on les met ſur le côté dans une corbeille garnie de feuilles : on peut auſſi les faire ſécher au four : en ce cas, il ne faut pas les cueillir ni trop vertes, ni trop mûres.

Moyen de recueillir tous les ans d'excellens fruits. Otez de vos plus beaux arbres à fruit toute la terre qu'ils avoient autour d'eux & ſur leurs racines, à la profondeur d'un pied en certains endroits, & de neuf à dix pouces ſeulement dans d'autre ſelon que leurs racines ſont plus ou moins enfoncées. Faites cette opération à la diſtance de douze pieds de l'arbre de tous côtés : à la place de la terre enlevée, mettez en d'autre de bonne qualité, & qui n'ait rien produit de plus d'un an : pratiquez cette méthode tous les ans au mois d'Octobre, & vous aurez toujours d'excellent fruit & en abondance. Un Cultivateur qui a fait part de cette méthode, aſſure en avoir fait une heureuſe expérience depuis pluſieurs années.

Cette découverte intéreſſante doit faire conclure ; 1°. qu'on ne devroit jamais cultiver ni laiſſer croître aucunes plantes au pied des arbres à fruit, parce qu'elles ne font qu'appauvrir le terrein : 2°. qu'on doit avoir à ſa portée une bonne terre à pouvoir ſubſtituer au lieu de celle qu'on ôtera au pied des arbres L'Auteur de cette méthode prétend, qu'en faiſant ce changement ſeulement tous les trois ans, les arbres donneront toujours de bonnes récoltes ; mais il conſeille d'élever les arbres en buiſſon ou en forme de vaſes, parce que c'eſt la meilleure de toutes les méthode pour donner de l'air aux fruits : il veut avec cela un terrein un peu pierreux, & d'une certaine profondeur, & qu'on l'arroſe de temps en temps.

Moyen de conſerver long-temps les beaux Fruits à queue. 1°. On doit choiſir ſur l'arbre les plus parfaits, les cueillir ſur les deux heures après-midi par un beau temps, & ne pas y toucher des doigts : pour cet effet, on paſſe entre le fruit & l'œil où tient la queue, un fil que l'on noue à double nœud, & avec des ciſeaux on coupe la queue au-deſſus du nœud. 2°. Le fruit étant détaché & poſé dans un cornet de papier la queue en haut, on doit faire tomber une goutte de cire d'Eſpagne ſur le bout coupé de la queue, & faire paſſer le fil par l'ouverture de la pointe du papier, en ſorte que le fruit demeure ſuſpendu dans le cornet : on ferme la pointe du cornet avec de la cire molle ; on doit en faire autant pour la tête ou grande ouverture, & de maniere que l'air ne puiſſe y entrer : on ſuſpend enſuite le fil au moyen d'une boucle, à un clou attaché à des ſolives, & dans un lieu ſec & tempéré : le fruit ainſi ſuſpendu & ne touchant à rien, ſe conſerve ſain & entier juſqu'à deux ou trois ans. *Voyez* RAISIN.

Les fruits dès qu'ils ſont ſéparés du fond ſont mobiliers, au lieu que tant qu'ils ſont pendus par les racines, ils ſont réputés immeubles, mais le bois coupé, le bled, foin ou grain fauché, ſuppoſé qu'il ſoit encore ſur le champ & non tranſmis, eſt réputé meuble.

FUMETERRE. Plante un peu amere, dont les tiges ſont quarrées, dont les feuilles ſont molles & de couleur tirant ſur le gris. Cette plante eſt fort commune : elle eſt fort bonne pour faire ſortir la rougeole, la petite vérole ; on l'emploie auſſi contre le ſcorbut, les affections hypocondriaques. On en fait des préparations excellentes : la poudre de fumeterre ouvre le ventre & débouche les viſceres.

FUMIER. Le fumier eſt connu pour être l'amendement ordinaire des terres. Il y en a de différentes ſortes ; les uns conviennent à une certaine terre, & les autres à une autre.

Le fumier de vache eſt gras & rafraîchiſſant : il convient aux terres ſéches, maigres & ſablonneuſes : on

doit le mêler avec ces ſortes de terre, & on choiſit pour cela un temps ſombre; on doit l'enterrer avant l'hyver, afin qu'il conſerve ſa chaleur.

Celui de mouton eſt fort chaud, & a beaucoup de ſels; il eſt bon pour les terres froides & maigres.

Celui de cheval a les mêmes qualités; mais il n'eſt pas gras comme les précédents: il eſt propre pour les terres labourables, principalement celles qui ſont fortes & humides. & pour les potagers, mais non pour les arbres; on doit l'employer de bonne heure.

Ceux de mulet & d'ânes, ſont à peu près de la même nature.

Celui de pigeon eſt le plus chaud de tous: il eſt propre aux terres humides & aux vieux arbres; mais on doit le mêler avec d'autres, ou le laiſſer jetter ſon feu; car il brûleroit les ſemences.

Celui de cochon eſt froid & le moins eſtimé de tous; mais mêlé avec d'autres, on l'emploie pour les terres brûlantes, & aux arbres qui ont jauni par trop de ſéchereſſe.

Les boues des rues & des grands chemins, après qu'on les a fait ſécher par tas, font un grand bien au pied des arbres, ainſi qu'aux fonds de terre uſés; il en eſt de même des cendres, ſurtout pour les figuiers 2°. Les gazons brûlés avec toutes ſortes de mauvaiſes herbes. 3°. Les terres neuves, & particuliérement celles qui touchent à la ſurface, ſont excellentes pour amander celles qui ſont uſées.

Au reſte, les fumiers qui ne valent rien pour les jardins, ſont les curures de colombier & de poulaillier, le fumier de porc, les excrémens des animaux aquatiques, ceux des lapins, & ceux de l'homme. En général, les fumiers les plus pourris, comme de la troiſiéme année, ſont les meilleurs; mais on ne doit pas les mettre pourrir dans un endroit où il y a de la pente, de peur que l'eau qui y tombe n'emporte tout le ſel du fumier & le meilleur de la ſubſtance, & il ne faut pas l'enterrer trop dans la terre.

Lorſqu'on veut fumer amplement pour corriger le défaut d'un fond, on ne doit pas mettre le fumier au

fond des tranchées, mais il faut le répandre au haut du talus qui ſe fait par les terres que l'on jette à meſure que l'on fait les tranchées, & par-là, le fumier ſe trouve mêlé dans la terre. C'eſt ainſi qu'on doit fumer tant les quarrés pour les potagers, que les tranchées pour les eſpaliers.

On doit mettre le fumier qu'on tire de deſſous les beſtiaux à côté des écuries & des étables, dans un trou creuſé ſur une terre ferme qui ne boive point l'humidité ni les eaux, ſans quoi il germeroit des graines, on doit ſur-tout l'éloigner des puits & des mares, autant qu'il ſe peut.

On ne doit point employer de fumier qu'il ne ſoit bien fait, c'eſt à-dire, que les pailles ne ſoient entierement corrompues par la fiente & l'urine des beſtiaux, on ne doit pas non plus l'employer dans les terres, tout chaud ſortant de l'écurie.

Toutes les terres n'ont pas également beſoin de fumier: celles qui ſont froides & humides en demandent davantage que les chaudes. En général, l'excès du fumier eſt dangereux, mais à l'égard des groſſes légumes, il l'eſt rarement; ainſi, on doit mettre une hottée de fumier ſur la longueur du talus qui eſt d'une toiſe: le meilleur temps pour fumer, eſt l'Automne ou même le Printemps, mais jamais l'Eté.

Moyens d'améliorer les fumiers. 1°. Comme le fumier des chevaux eſt fort ſec & chaud, & qu'il ſe brûle plutôt que de ſe pourrir; après l'avoir mis en tas, on n'a qu'à l'arroſer le plus ſouvent que l'on peut, avec de l'eau de ſavon que les femmes jettent ordinairement, & on en pourra fumer ſans beaucoup de frais les montagnes chaudes, car ce fumier change de nature & devient gras.

2°. A l'égard de la fiente des parcs des brebis, pour la rendre plus durable, il faut, lorſqu'on tranſporte les claies d'un endroit à l'autre, faire répandre ſur la terre de la paille coupée de ſix ou huit pouces de longueur, & y faire coucher le bétail. La graiſſe de ce fumier s'incorporant dans la paille vuide fera durer le fumier juſqu'à trois ans de temps.

3°. Il

3°. Il eſt bon de répandre le fumier de brebis dans les étables de bœufs & de vaches; car ce fumier perdant ainſi ſa chaleur ſurabondante, il en réſulte un excellent mêlange pour toutes les terres humides ou ſéches.

4°. On ne doit jamais faire les foſſes de fumiers trop profondes dans les baſſes-cours, à moins qu'on n'y puiſſe pratiquer quelques ſaignées pour écouler les eaux amaſſées par les pluies, parce que les eaux venant à croupir formeroient un fumier aigre, où l'on verroit croître de mauvaiſes herbes capables d'étouffer le grain. On doit ſurtout obſerver que les terres aiment le changement de fumier d'année en année; & que par cette méthode de faire ſuccéder un engrais à l'autre, les fruits de la terre en général viennent beaucoup mieux.

Derniere obſervation ſur l'uſage des Fumiers. On ne doit jamais employer les fumiers d'étable qu'ils n'aient le temps de fermenter & de pourrir; car ils empêchent la végétation plutôt que de la faciliter, ſurtout lorſqu'ils ſont enfouis dans la terre au ſortir des étables, & immédiatement avant que l'on ſéme le bled ou autres grains; leur chaleur eſt capable de brûler les racines du bled; ou du moins la graine des mauvaiſes herbes, dont le fumier non pourri eſt plein, végete & peut remplir le bled de ſaletés. Cependant ſi on eſt ſûr que le fumier ſoit exempt de mauvaiſes herbes, on peut le répandre ſur le bleds ou ſur le ſeigle dans le mois de Janvier; alors il peut être utile & faciliter la pouſſe du bled dans un temps ſec. Il y a des perſonnes qui font mettre tout le fumier de leurs écuries ſous des hangards, & qui y font porter toutes les urines de la maiſon, & toutes les eaux de ſavonnage; enſuite ils font porter ce Fumier en Janvier ſur le bled verd, & le répandent également.

FURET. Petit animal de couleur tirant entre le blanc & le jauue; il a le ventre blanc, les yeux rouges & eſt aſſez ſemblable à une belette; il fait la guerre aux autres animaux, ſurtout aux lapins, qu'il attaque avec hardieſſe. On les apprivoiſe facilement: on les nour-

rit avec du lait de vache dans de petits coffres où ils paſſent la plûpart du temps à dormir. *Voyez* LAPINS, *Chaſſe aux Lapins.*

FUSAIN. Sorte d'arbriſſeau de la figure du grenadier. Il vient dans les haies & dans les bois : ſon bois eſt pâle & leger ; il pouſſe en Avril des fleurs ſemblables aux violettes blanches, & qui ont une odeur déſagréable ; ſon fruit eſt rouge & partagé en quatre : on l'appelle *Bonnet-de-Prêtre.* On prétend qu'il eſt purgatif, & que mis en poudre il fait mourrir les poux : on fais de ſon bois de groſſes lardoires & des fuſeaux.

FUTAIE. Bois qu'on a laiſſé croître au-delà de quarante ans, & qu'il n'eſt pas permis aux Uſufruitiers de faire abbatre, parce qu'il fait partie du fond. Un bois de quarante ans ſe nomme *Futaie ſur taillis.* Entre quarante & ſoixante, c'eſt *demi-Futaie.* Entre ſoixante & cent-vingt, c'eſt *jeune & demi-Futaie.* Au-deſſus de deux cens ans, c'eſt *haute-Futaie ſur le retour.*

G

GABUENDE. Grand Arbre du Bréſil, qui rend une ſorte de baume, dont les Portugais vantent beaucoup la vertu pour la guériſon des plaies. Les animaux mêmes entament l'écorce, en s'y frottant, pour ſe guérir de quelque bleſſure.

GADELLE. Petit fruit qui eſt une eſpèce de groſeille, dont on fait des confitures liquides.

GAGUEL. Arbre de la nouvelle Eſpagne, qui porte une eſpèce de petite figue dont la décoction eſt bonne pour la fiévre & pour d'autres maladies.

GALACTITE. Pierre d'Allemagne, de couleur cendrée, qui étant réſolue en humeur prend la couleur de lait, d'où lui vient ſon nom grec, & qui eſt bonne pour les ulceres & les fluxions des yeux.

GALBANUM. Eſpèce de gomme, chaude, attractive & réſolutive, qu'on tire par inciſion d'une plante qui croît en Syrie, & qui a beaucoup de reſſemblance avec la ferule. Elle étoit autrefois d'un ſi grand uſage en Médecine, que delà eſt venu le proverbe, *donner du Galbanum* pour ſignifier, amuſer par des paroles peu effectives.

CALEGUE. Plante dont les feuilles reſſemblent à celles de la veſce, & que les Italiens mangent en ſalade. On lui attribue des vertus contre le mauvais air, l'épilepſie, les vers, ſurtout lorſqu'elle eſt priſe en décoction.

GALERE. Petit poiſſon, commun dans les Iſles de l'Amérique, qui flotte continuellement ſur l'eau, & qui ne paroit en déhors, que comme une veſſie de la figure d'un œuf d'oie. Le deſſous eſt une petite maſſe gluante, d'où ſortent huit bras, longs de cinq ou ſix pouces, dont quatre s'élevent pour lui ſervir comme de voiles, & quatre lui ſervent à nager. Son corps eſt rempli d'un poiſon ſi ſubtil, qu'on ne peut

le tenir long temps dans la main, ſans ſentir au long du bras juſqu'à l'épaule, des ardeurs inſupportables. Lorſque ces *galeres* paroiſſent en grand nombre ſur les côtes, c'eſt un ſigne de tempête.

GALLE *ou* NOIX DE GALLE. Fruit du chêne, outre le gland. Il y a des *Galles* ridées, & d'autres qui ſont pleines & liſſées, mais elles ont toutes la même qualité, qui eſt d'être fort aſtringentes. On les emploie dans la Médecine. Les plus ridées ſervent aux foulons & aux tanneurs. Celles qui ne ſont pas percées contiennent toujours, ou un ver, ou une mouche, ou une araignée, qu'on appelle *Gallinſectes*, ce qui a fait croire à quelques-uns que le chêne produit des animaux, comme du fruit.

GALLINAPANE. Oiſeau de l'Amérique Méridionale, qui reſſemble beaucoup au coq-d'inde.

GALLINAZE. Corbeau du Pérou, qui porte le nom de *Suyuntu*, dans le Pays. Il eſt ſi carnaſſier qu'il ſe remplit de la chair des animaux morts, juſqu'à ne pouvoir ſe relever de terre. Mais s'il eſt preſſé des chaſſeurs, il vomit auſſi-tôt ſa charge, pour s'envoler plus facilement.

GALLIUM. Plante commune dans les prés & dans les haies, dont la poudre eſt excellente pour les hémorrhagies. On en diſtingue deux, dont l'une porte des fleurs blanches, & l'autre de jaunes. Celle-ci, qu'on nomme vulgairement *petit Muguet*, fait cailler le lait. L'autre s'appelle *petite Garance*.

GAMMAROLITHE. Pierre figurée, couleur de cendre, & de la nature du talc.

GANDASTROS *ou* GARAMANTITE. Pierre précieuſe, de couleur obſcur au déhors, mais rayonnante & tranſparente en dedans, & marquetée en pluſieurs endroits de tâches dorées. Elle ſe trouve au Pays des Garamantes en Éthiopie, & dans l'Iſle de Ceylan.

GANTELÉE. Plante qui porte auſſi le nom grec de *Baccharis*, & celui de *gands Notre Dame*. Ses feuilles ſont aigues, ſa fleur d'un rouge blanchâtre, ſes racines odorantes & ſemblables à celles de l'*Ellébore noir*.

GARANCE. Plante dont la racine ſert pour la teinture en rouge, la meilleure vient auprès de Lille. Cette racine n'eſt pas plus groſſe que le doigt : ſon écorce eſt d'un rouge tirant ſur le jaune ; ſes tiges ſont longues, rudes & quarrées : ſes feuilles ſont autour, nœud par nœud en maniere d'étoiles ; ſa graine eſt ronde, & noire quand elle eſt mûre. On doit la ſemer au mois de Mars, & dans une terre graſſe humectée, & à laquelle on a donné trois ou quatre labours : il faut deux boiſſeaux de cette graine par arpent. On herſe la terre après la ſemaille : on ſarcle à la main quand la plante eſt levée ; on cueille la graine au mois de Septembre ſuivant ; on couvre enſuite chaque pied d'un peu de terre pour faire groſſir les racines. Un an après on recueille encore la graine, & on coupe toute l'herbe. Vers la Saint-Martin, c'eſt-à-dire, dix-huit mois après qu'on l'a ſemée, on arrache les plus groſſes racines, & au bout d'un an, ou de deux, les autres. On doit donner chaque année un labour avant l'hyver : on ratiſſe ces racines ; on les fait ſécher ; puis moudre, & on enferme cette poudre dans des ſacs bien clos : plus les racines reſtent en terre, plus on retire de Garance, & elle en eſt meilleure. Un demi-arpent de Garance peut donner, dit-on, trois cens livres de revenu au bout de ſix ans, y compris la graine.

GARDON. Poiſſon d'eau douce : il a le corps large, le dos bleu, la tête verdâtre, le ventre blanc, les yeux grands, la chair molle, peu nourriſſante ; on l'appelle Gardon, parce qu'il ſe garde plus long-temps que les autres poiſſons dans un vaſe plein d'eau ; il eſt peu eſtimé, quoiqu'il peuple beaucoup.

GARUNILLE. Drogue qui ſert à la teinture en fauve, & qui vient de Provence, de Languedoc & de Rouſſillon. Elle s'emploie auſſi pour le gris de rat.

GASPAROT. Eſpèce de hareng qu'on ſale pour l'hyver, mais qui eſt moins bon que le hareng ordinaire.

GASUEL. Eſpèce d'Autruche de l'Iſle de Java, qui a les aîles fort petites, quoique ſon corps ait plus de cinq pieds de longueur, & qui ne s'en ſert que

pour frapper. Il avalle tout ce qu'on lui préſente, quoi qu'il n'ait pas de geſier. On a vu long-temps un *Gaſuel* à la Ménagerie de Verſailles.

GATINE. Minéral qui ſe trouve dans les mines de fer, & qui le rend plus facile à fondre. *Gatine* ſignifie *Landes*, dans quelques Provinces de France; & delà eſt venu vraiſemblablement le nom de *Gâtinois*.

GAUDE, ou herbe à jaunir. C'eſt une plante annuelle, ſes feuilles ſont longues, d'un verd gai, courbées en rond: ſa tige eſt haute de trois à quatre pieds; ſes fleurs ont la forme d'un grand œillet, & ſont d'un jaune verdâtre. Son fruit eſt de la même couleur, & un peu rond; on ne cultive cette plante que pour ſes feuilles; elles ſont néceſſaires aux Teinturiers pour teindre en jaune. On doit ſemer la Gaude au mois de Mars & Septembre, dans une terre legere & bien labourée; on doit la ſarcler quand elle leve, & la cueillir dès qu'elle eſt mûre, c'eſt à-dire, aux mois de Juin ou Juillet; on la coupe raze de terre ſans l'arracher; enſuite on la fait ſécher: la Gaude avec le paſtel fait le verd.

GAYAC. Arbre des Indes que les Eſpagnols appellent *Lignum ſanctum*, à cauſe de ſes propriétés admirables, & qui eſt bon ſurtout pour les maladies vénériennes, quoiqu'on ait ceſſé de l'employer, depuis que l'Art a fait d'autres découvertes. Quelques-uns le prennent pour une eſpèce d'ébène, qui n'eſt différente de l'ébène ordinaire que par la couleur; car le bois de *Gayac* eſt plutôt blanc que noir, avec de petites veines entremêlées.

GAYAVE. Fruit d'Afrique qui a beaucoup de reſſemblance avec la grenade, mais dont il eſt dangereux de manger beaucoup, parce qu'il eſt trop rafraîchiſſant. *Voyez* GOYAVE.

GAZELLE. Animal de la grandeur & de la forme d'un daim, qui paſſe pour une eſpèce de chévre ſauvage; auſſi ſon nom vient-il d'un mot Arabe, qui ſignifie *Chévre*. Sa couleur eſt fauve, à l'exception du ventre & de l'eſtomac, dont le poil eſt blanc. Ses cornes ſont noires & creuſes, droites & pointues, mais un

peu recourbées par le bout. Cet animal eſt fort commun en Afrique & dans l'Aſie. Les Anciens l'appelloient *Antilope*.

GAZON. Le beau gazon vient des graines de bas pré : celle qui vient d'Angleterre eſt la plus eſtimée ; le petit tréfle de Hollande ; l'herbe à chat & autres petites herbes fines, ſont auſſi fort propres à former un beau gazon. Le tréfle, le ſain-foin, la luzerne, ſervent auſſi à avoir du gazon ordinaire. Avant de ſemer les graines à gazon, on doit ôter toutes les mottes & pierres, labourer le terrein avec un ter de bêche ; paſſer la terre au rateau fin, & répandre uniment ſur la ſurface un ou deux pouces de bonne terre ; enſuite on ſeme la graine fort dru en Automne & par un temps couvert, & on la recouvre avec le rateau : on doit faucher le gazon quatre fois l'année, & même plus, & le tondre de près, afin que l'herbe ſoit toujours épaiſſe & raze. On y doit ſemer tous les ans de bonnes graines pour le renouveller. On doit former les piéces en talus & glacis avec du gazon plaqué, parce que la graine a peine à y venir, du moins dans le haut & dans le bas : cette maniere de gazonner eſt plus belle, mais plus couteuſe ; on choiſit pour cela dans un certain endroit de la campagne, comme ſont les bords des chemins & les pâturages, le gazon le plus fin & le plus ras, on le leve à la bêche en le coupant par quarrés de deux pouces d'épaiſſeur, d'un pied & demi de longueur ſur un pied de largeur, & on enleve la même épaiſſeur de terre ſur le terrein où on veut les mettre : on arrange au cordeau ces quarrés, en les ſerrant l'un contre l'autre ; on bat le tout avec des battes, & on l'arroſe.

GEAI. Oiſeau aſſez commun, dont le plumage eſt mêlé de rouge, de verd, de blanc, de bleu, de noir & de gris. Sa groſſeur eſt celle d'un pigeon. Le *Geai* apprend à parler, mais ſon cri eſt fort déſagréable. Il eſt enclin, comme la Pie, à dérober & à cacher ſoigneuſement ce qu'il a volé.

GEGO. Eſpèce de Prunes, qui ſont le fruit d'un

grand arbre dans la baſſe Éthiopie. Elles ſont aigres, mais fort ſaines pour les malades.

GELBE. Marcaſſite de Hongrie, dans laquelle il ſe trouve ſouvent des parties d'argent; ce qui a fait quelquefois donner ce nom à la pierre Philoſophale.

GÉLINE ET GELINOTTE. Mots tirés du latin, qui ſignifient *Poule* & *jeune Poule*. Mais le premier n'eſt guère en uſage; & le ſecond ne ſe dit que des poules ſauvages, qui ſont communes dans les Forêts d'Ardennes. Leur chair eſt fort délicate. Quelques-uns donnent le nom de *Gelinottes d'eau*, aux *Poules d'eau*, qui ſont des animaux amphibies, moitié poules & moitié cannes.

GEMME. *Sel Gemme*. On donne ce nom au ſel en pierre, qui ſe tire des ſalines & des mines de ſel, du mot latin, qui ſignifie pierre précieuſe, parce qu'il eſt tranſparent. Les Marchands Épiciers Droguiſtes en font le trafic à Paris pour l'uſage des Teinturiers.

GENÊT. Arbriſſeau dont les fleurs reſſemblent à celles du violier jaune, & ſont excellentes pour les obſtructions de la rate & du foie. On fait de fort bonnes capres avec des boutons de *Genêt* confits au ſel & au vinaigre. Quelques-uns mettent cette différence entre le *Genêt* & la *Genête*, ou le *Genêt* femelle, que la *Genête* a des feuilles ſemblables à celles du lin, au lieu que le *genêt* mâle n'en a pas. Ils produiſent tous deux une graine qui reſſemble à la lentille, & qui a auſſi des vertus.

GENÊT D'ESPAGNE. Arbriſſeau qu'on cultive dans les jardins; il s'éleve juſqu'à trois ou quatre pieds. Ses fleurs ſont jaunes, il ſe multiplie de graine: on le ſeme dans un pot, & au bout d'un an ou deux on le replante dans un autre: devenu grand, on le tranſplante en pleine terre; il fait un bel effet ſur des plattebandes d'un parterre.

GENESTRALE. Arbriſſeau, dont la tige ſe diviſe en pluſieurs rougeurs, qui jettent de petites verges ſemblables au jonc. Ses fleurs ſont jaunes & ſans odeur. On en diſtingue une autre eſpèce, beaucoup plus grande, dont les fleurs ſont blanches. Le *Geneſtrale* croît

dans les Pays chauds, ſurtout en Eſpagne. Ses fleurs & ſon fruit, qui ſont de petites capſules, dont chacune contient une petite ſemence dure & noire, paſſent pour un violent purgatif.

GENESTROLE. Plante qui ſert aux teintures en jaune, & qui croît ſans culture.

GENETIN. Nom d'une fort bonne eſpèce de pomme.

GENETTE. Eſpèce de chats ſauvages d'Eſpagne, qui habite les lieux aquatiques, & dont la fourrure eſt eſtimée. On vante ſa graiſſe pour les maladies des nerfs.

GENEVRIER. Arbriſſeau épineux, toujours verd: ſes feuilles ſont petites & piquantes, il porte des baies rondes, d'abord vertes & puis noires, & odoriférantes, propres à chaſſer le mauvais air quand on les brûle. Elles ſont ſaines, & on en fait une boiſſon qui eſt eſtomacale; cet arbre ſe plaît dans les lieux pierreux & expoſés au vent.

GENIÉVRE. Graine du genevrier. Arbriſſeau fort commun, & qui pouſſe beaucoup de branches, ſes feuilles ſont toujours vertes & garnies d'épines. Ses baies qui ſont rondes, renferment la graine, laquelle a beaucoup de propriétés: ſon principal uſage eſt de pouſſer l'urine, la ſueur, & les mois des femmes; elle remédie aux maladies de la tête, des nerfs, de la poitrine, aux maux cauſés par les vents, à l'obſtruction de la rate: contre la paralyſie, les tremblemens des nerfs, contre le mauvais air, la peſte, les fiévres. On doit cueillir les baies de geniévre vers le mois d'Août, les choiſir bien ſéches, bien nourries, d'une odeur aromatique. La décoction des baies de geniévre eſt bonne auſſi contre la ſciatique.

GENIPE. Grand Arbre qui eſt commun aux Antilles, & dont les feuilles ont un demi-pied de longueur & un tiers moins de largeur. Son fruit eſt de la groſſeur d'un œuf d'oie; & les animaux qui s'en nourriſſent, ont la chair violette. Le bois eſt blanc, & facile à travailler, quoique dur; mais il ſe noircit dans l'eau: ce qui le rend fort propre à faire des affuts de fuſil & de mouſquet.

GÉNISSE. C'eſt le nom qu'on donne à une jeune vache, depuis ſa naiſſance juſqu'à deux ou trois ans, & même juſqu'à ce qu'elle eſt livrée au taureau.

GENOUILLET. Plante montagneuſe, dont les feuilles reſſemblent à celles du laurier, mais ont plus de largeur & plus de veines. Ses fleurs ſont blanches. Sa racine, qui lui a fait donner le nom de *Genouillet*, parce qu'elle eſt blanche, molle & maſſive, eſt un vulnéraire fort eſtimé.

GENTIANE. Plante qui le doit, dit-on, à un Roi d'Illyrie, nommé *Gentius*, le premier qui ait connu ſes propriétés. Sa fleur eſt jaune, ſa tige haute de deux ou trois pieds, ſes feuilles d'en-bas ſemblables à celles du noyer, & celles d'en-haut un peu déchiquetées. La racine qui eſt extrêmement amere, a quantité de vertus, ſurtout contre les vers, contre les mauvaiſes humeurs, contre la pourriture, &c. Il y a une petite *Gentiane*, qui ſe nomme autrement *Cruciate*.

GÉODES. Eſpèce de pierre creuſe & couleur de fer rouillé, qui ſe trouve dans pluſieurs parties de l'Allemagne, & qui a diverſes vertus, ſurtout pour les maux d'yeux.

GÉOGRAPHIQUE. Eſpèce de coquillage marin, dont les traits reſſemblent à ceux d'une carte de géographie.

GÉRANIUM. Plante qui ſe nomme auſſi *Bec de Grue*, parce que le haut de ſa racine reſſemble au bec de cet oiſeau. On en diſtingue pluſieurs eſpèces; l'une, dont les feuilles ſont un peu différentes de celles de la paſſe-fleur, & dont la racine eſt utile en Médecine; une autre, qui a ſes feuilles fort ſemblables à celles des mauves, & ſon fruit formé en tête de grue; une autre, qui reſſemble à la cigue; une autre qu'on appelle *Momordica* & *Balſamina*, & qui, ſuivant la deſcription qu'on donne de ſes feuilles, paroît être la même que la précédente.

GERBO. Liévre de Barbarie qui a les jambes de derriere extrêmement longues, & celles de devant fort courtes. Les premieres lui ſervent à marcher, & les autres à prendre, comme d'une eſpèce de main,

ve qu'on lui préſente. Sa queue eſt fort longue, & tachetée de blanc & de noir par le bout.

GERFAUT. Eſpèce de Faucon qu'on dreſſe pour le vol, c'eſt celui qui a le plus de force : il a le plumage jaune, le bec & les jambes bleus; les griffes ouvertes, les doigts longs : il a plus de force qu'aucun autre faucon. Il eſt fier & hardi ; il eſt propre au vol du héron & du milan : il eſt excellent pour le gros gibier. Son duvet eſt très-eſtimé pour faire des couvre pieds, ou couvertures, parce qu'il eſt fort chaud & en même-temps fort léger : on l'appelle *Édredon* ou *Aigledon*.

GERMANDRÉE. Plante qui croît dans les lieux incultes & pierreux : elle eſt haute d'un pied ; ſes feuilles ſont petites & ſemblables aux feuilles de chêne. Cette plante eſt amere, apéritive, ſudorifique : ſa décoction eſt fort bonne dans les fiévres, dans le ſcorbut, au commencement de l'hydropiſie, & même dans la goutte.

GERZEAU. Mauvaiſe herbe dont la feuille reſſemble à celle de la lentille, & qui croît dans les bleds au mois de Juin.

GEUM. Plante déterſive & vulnéraire des montagnes & des bois, qui pouſſe à la hauteur d'un pied, des tiges vertes & velues. Ses feuilles ſont larges, rondes, groſſes, velues, dentelées, & d'un goût âcre. Ses fleurs ſont diſpoſées en roſes, blanches, & marquetées de pluſieurs petits points rouges.

GIBOYA. Serpent du Breſil qui n'a nul venin, mais qui eſt d'une grandeur extraordinaire & fort vorace. On en voit, dit-on, de vingt pieds.

GINGEMBRE. Plante ou racine qu'on met au nombre des épiceries, & qu'on nous apporte des Iſles Antilles : elle eſt d'un goût âcre & piquant, de couleur griſe & rougeâtre en dehors, blanche en dedans. Elle peut tenir lieu de poivre ; elle eſt extrêmement chaude & inciſive ; elle réveille l'appétit, elle réſiſte à la corruption & à la malignité des humeurs. La pâte ſéche de gingembre qu'on fait aux Indes, eſt un bon ſtomachique; on prétend qu'elle eſt excellente contre le ſcorbut.

GINGEOLE. Eſpèce de fruit qui croît ſur un arbre nommé *Gingeolier*.

GINGIBIUM. Plante ſur laquelle les Naturaliſtes ne s'accordent pas. Les uns la prennent pour une ſorte de *panet*, mais plus amere. D'autres croient que ce n'eſt qu'une herbe qu'ils prennent pour le cerfeuil commun. D'autres veulent que le vrai *Gingibium* ſoit la plante qui ſe nomme autrement *Viſnaga*.

GING-SENG. Racine célébre par ſes vertus & par le cas qu'on en fait à la Chine, où elle ſe vend ſon poids d'or. On a cru qu'elle ne ſe trouvoit qu'en Tartarie, mais on en a découvert au Canada, & les Hollandois en ont planté au Cap de Bonne-Eſpérance. On prétend que le bon *Ging-ſeng* rétablit les forces les plus épuiſées. Les Canadiens le nomment *Garent-Ogen*, ou *Aureliana*.

GIRAFE. Animal d'Afrique de la grandeur d'un veau, & ſi farouche, qu'il vit dans des retraites inacceſſibles. Il a le poil entre noir & blanc, la tête d'une biche, le cou menu & fort long. On le croit monſtre, c'eſt-à-dire engendré de deux eſpèces. Il eſt différent de la *Giraſle*, animal des Indes Orientales, de la hauteur du cheval, mais d'une taille plus déchargée, & plus baſſe ſur le derriere. Son poil eſt blanc, un peu gris dans quelques endroits, & marquetée par-tout de grandes taches orangées.

GIRASOL. Pierre précieuſe qui jette un grand feu, ſurtout au ſoleil, qu'elle ſemble contre darder en lui renvoyant ſa lumiere; ce que ſignifie ſon nom grec. C'eſt une eſpèce d'opale.

GIRANPIAIGARE. Eſpèce de Couleuvre du Breſil, qui monte juſqu'au ſommet des arbres pour manger les œufs des oiſeaux dans leurs nids.

GIROFLE. Fruit ou fleur endurcie d'un arbre des Indes: il a la figure d'un clou avec quatre petites dents étendues en étoiles. Le meilleur girofle eſt celui qui eſt gros, bien nourri, d'une couleur obſcure, d'un goût piquant & aromatique. Il eſt cordial, ſtomachique, céphalique, il échauffe & deſſéche: il convient aux dé-

faillances de cœur, aux crudités d'eſtomac, aux vertiges, aux maladies malignes.

Les cloux de Girofle en poudre, à la doſe de huit à dix grains, ſont propres dans la léthargie, apoplexie, paralyſie, indigeſtion, défaillance: on peut les prendre auſſi en infuſion juſqu'à demi-gros.

GIROFLÉES. Fleurs. Il y en a de doubles & de ſimples; de blanches, de marbrées, de violettes & de jaunes. Les doubles ſont les plus recherchées: on connoît qu'elles ſont telles lorſqu'elles fleuriſſent, & que leur bouton eſt gros & applati; elles viennent de graine, excepté la jaune. On les ſeme ſur couche au mois de Mars & à claire voie: on couvre les plants pendant les froids; elles commencent à marquer à la fin de Septembre; on met celles qu'on a remarqué être doubles dans des pots ou des caiſſes, moitié terreau, moitié terre à potager, pour les garantir du froid pendant l'Hiver; enſuite on peut les tranſplanter dans des plattebandes d'un parterre: on peut auſſi les ſemer en pleine terre. Les giroflées doubles & ſimples ſe multiplient par marcottes: on en choiſit les plus beaux brins qu'on couche en terre; on les arroſe pour faciliter la repriſe, & on les plante en plattebandes.

GLAISE. Terre graſſe, qui ſert à faire des ouvrages de poterie & des tuiles, & qu'on emploie auſſi pour retenir l'eau dans les étangs & les réſervoirs. On dit *glaiſer une choſe*, pour dire, *la revêtir de glaiſe*. Les terres glaiſeuſes ne ſont pas favorables à la végétation.

GLAND. Fruit du chêne, & de pluſieurs autres arbres, tels que le hêtre, l'ieuſe, &c. Le *Gland* de chêne & la petite coquille à laquelle il eſt attaché ont une qualité fort aſtringente. On prétend auſſi que leur décoction eſt un préſervatif contre les venins. Les Anciens croyoient que les premiers Hommes s'étoient nourris de *Gland*, avant l'invention de l'Agriculture.

GLAND DE TERRE. Herbe dont les feuilles ſont petites & étroites, la fleur rouge & odorante, & qui s'attache aux haies, par pluſieurs petites tiges. En pou-

dre, c'eſt un bon vulnéraire. En décoction dans le vin, il arrête le flux de ſang.

GLAND DE MER. Petit coquillage, qui tire ſon nom de ſa reſſemblance avec le *Gland* de chêne.

GLANIS. Grand poiſſon de riviere, qui ne ſe trouve que dans les grands fleuves, tels que le Danube. Ils s'en trouve qui péſent juſqu'à deux cens livres. Sa chair eſt dure; mais elle ſe ſale & ſe mange.

GLAUX. Plante qui croît le long de la mer, & qui a la vertu de faire venir le lait aux femmes. Elle eſt fort branchue & ſa fleur eſt rouge. Le *Glaux* s'appelle *Lavaneſe*, en Italie.

GLAYEUL. Plante de marais à fleurs jaunes: ſa racine eſt employée pour remédier à diverſes maladies, particulierement dans les affections du genre nerveux; ſes feuilles appliquées chaudes ſur les parties affligées de rhumatiſme ou de goutte, font tranſpirer l'humeur & appaiſent les douleurs.

GLOSSOPÊTRE *ou* LANGUE DE PIERRE. Nom de certaines pierres figurées, qui repréſentent une langue. La plûpart ſont des pétrifications.

GLOUTERON. Plante, dont on diſtingue pluſieurs eſpèce. *Voyez* BARDANE, qui eſt le grand *glouceron*. Le petit en eſt différent par ſes fleurs & ſes fruits. La fleur eſt un bouquet à fleurons, ſemblables à de petites veſſies. Les feuilles beaucoup plus petites que celles de la Bardane, ſont dentelées & d'un goût aromatique. Elle croît dans les terres graſſes. Sa vertu eſt réſolutive & digeſtive.

GLU. Eſpèce de gomme fort tenace dont on ſe ſert pour prendre des oiſeaux à la pipée. La meilleure eſt celle qui eſt faite de l'écorce de houx dans le temps de ſa ſéve: on jette la premiere écorce ou particule brune, & on prend le reſte de l'écorce juſqu'au bois. Lorſqu'on veut s'en ſervir, on incorpore de l'huile d'olive. On fait encore de la glu avec l'écorce de gui: on met dans un lieu humide cette écorce renfermée dans un pot pendant huit ou dix jours: quand elle eſt pourrie, on la pile juſqu'à la réduire en bouillie; enſuite on la met dans une terrine, on y jette de

temps à autre de l'eau de fontaine bien fraîche : on remue avec un bâton en forme de ſpatule, juſqu'à ce que la glu ſe prenne au bâton, plus elle eſt nette, plus elle eſt tenace; on l'étend ſouvent dans l'eau pour la bien nettoyer.

Autre maniere de faire de la Glu. Prenez de l'écorce de gui qui vient ſur les chênes lorſqu'ils ſont en ſéve : formez en un gros peloton tout entrelacé; mettez-le pourrir dans un tas de fumier, où il y aura de l'eau; laiſſez-l'y pendant cinq ou ſix jours : pilez enſuite cette maſſe d'écorce dans l'eau; réduiſez-la en pâte; lavez-la dans une eau courante; elle devient alors une maſſe gluante qu'on met en boule dans un pot en lieu frais, & on met deſſus de l'eau claire qu'on renouvelle de temps en temps.

GNAPHALIUM. Plante dont les feuilles paroiſſent couvertes d'une eſpèce de coton cardé, ſuivant la ſignification du mot, & dont la décoction eſt bonne pour la dyſſenterie.

GOACONEZ Grand arbre de l'Amérique, d'où l'on tire une eſpèce de baume, qui porte le même nom.

GOBE-MOUCHE Petit lézard des Antilles, qui reſſemble au *Stellion*, & qui prend, comme le Caméléon, la couleur des choſes entre leſquelles il fait ſa demeure. Il vit de mouches, ou du moins il en eſt fort avide; & de-là lui vient ſon nom.

GODE. Oiſeau de mer, blanc & noir, dont le vol eſt d'une extrême rapidité.

GOEMON. Certaines herbes qui croiſſent au fond de la mer, & qui étant arrachées par le mouvement des vagues, ſe raſſemblent ſur les côtes, où on les prend pour fumer les terres. Elles s'appellent auſſi *Varec*.

GOES. Eſpèce de gros raiſin de treille, que d'autres appellent *Gouet*, & qui ne parvient que fort tard à ſa maturité.

GOLUNGO. Animal de la baſſe Éthiopie, qui eſt de couleur fauve, mouchetée de blanc, & qui a deux cornes pointues. C'eſt une eſpèce de Daim, de la

groſſeur d'un mouton. Les Négres le regardent comme une choſe ſacrée, & le reſpectent juſqu'à n'oſer manger de ſa chair.

GOMME. Suc viſqueux qui découle de différents arbres, & dont on ſe ſert dans les remédes. Les plus célébres ſont, la gomme adragan: elle vient du tronc d'un petit arbriſſeau en Syrie; elle eſt blanche, légere, faite par petits morceaux longs: on la fait infuſer dans l'eau, où elle devient comme une gelée luiſante. Son uſage eſt contre la toux invétérée, l'extinction de la voix, &c. on en fait un looch avec du miel, qu'on laiſſe fondre ſous la langue.

Gomme ammoniac. Elle diſtille en larme de la racine inciſée d'une eſpèce de férule qui croît dans les ſables de la Lybie: la bonne doit être en belles larmes, ſéches, blanches, caſſantes. Son uſage eſt dans les douleurs de la goutte, pour réſoudre ce qu'il y a de viſqueux dans les poumons: la priſe eſt d'un ſcrupule à un dragme.

Gomme animée. Elle vient d'Amérique; elle doit être blanche, ſéche, friable: ſon uſage externe eſt dans les affections froides & douloureuſes de la tête & des nerfs, catharres, paralyſie, contuſion, &c.

Gomme élemi. Elle vient d'une eſpèce d'olivier ſauvage d'Ethiopie: elle doit être ſéche en dehors, molle en dédans, nette, blanche tirant ſur le verd: elle eſt très-propre pour les affections de la tête & des nerfs, aux plaies faites de pointe.

Gomme arabique. On la tire par inciſion d'un petit arbre épineux qui croît en Égypte. La véritable eſt ſéche, blanche, claire, polie, de ſubſtance maſſive: ſa vertu eſt d'épaiſſir & d'adoucir; elle eſt propre au rhume, dans les cours de ventre, les hémorragies, & la pleuréſie même, étant miſe dans une pomme cuite que l'on fait manger au malade.

Gomme laque. C'eſt une eſpèce de réſine dure qui vient des Indes orientales; elle doit être colorée, nette, claire, & faire un beau rouge étant bouillie. Son uſage eſt dans les obſtructions de la rate, du foie, des poumons, parce qu'elle eſt inciſive, & atténuative,

ve, dans l'hydropiſie, les maladies malignes, la peſte, & ſurtout le ſcorbut de la bouche.

GOMME-GUTTE. Sorte de gomme purgative, dont l'excès eſt fort dangereux, & qui fait une couleur jaune dont on ſe ſert dans la peinture. Elle vient des Indes Orientales, ſans qu'on ait bien ſçû, juſqu'à préſent, quelle eſt ſon origine, & tire ſon nom d'une vertu ſpécifique, qu'on lui attribue pour la goute. Sa couleur la fait nommer auſſi *Chryſope*

GRAND-GOSIER. Oiſeau des Antilles, qui a ſous le cou un ſac, ou un goſier, d'une grandeur ſi démeſurée qu'on y mettroit un ſceau d'eau. Quelques-uns le nomment *Pélican-d'eau*. Il reſſemble beaucoup à l'oie, mais il a la tête plus groſſe. Il ſe nourrit de poiſſon. On ſe ſert de ſa peau pour des fourrures, & de ſes os pour faire des ſifflets; mais ſa chair eſt dégoutante.

GOSSAMPIN. Grand arbre des Indes, dont les fleurs ſont ſuivies de petits fruits en tuyaux, qui produiſent une ſorte de laine. Elle eſt trop courte pour être cardée; mais on en fait des lits fort mollets. L'arbre eſt une eſpèce de pin, dont le nom eſt compoſé du mot latin qui ſignifie *coton*.

GOUDRON. Arbre des Indes Orientales, d'où découle une ſorte d'huile que les Européens ont nommé *Goudron*.

GOUDRON DES BARBADES. Eſpèce de bitume rouge-noirâtre, en conſiſtence de poix liquide, qui flotte ſur la ſurface de l'eau, & qui paſſe pour un excellent ſudorifique.

GOUJON. Petit poiſſon de riviere, blanc & ſemblable à un éperlan: il ſe plaît toujours au fond de l'eau; la ſaiſon de les pêcher eſt depuis le mois de Novembre juſqu'à Pâque. On le prend à la naſſe dans les rivieres & aux filets, mais dont les mailles ne doivent point être trop larges.

GOULU. Animal commun en Laponie, qui mange beaucoup, & qu'on croit une eſpèce de lourre, parce qu'outre ſa reſſemblance avec cet animal, il vit autant ſous l'eau que ſur terre. Mais il eſt beaucoup

plus grand. On eſtime beaucoup ſa peau pour les fourrures.

GOURGANES. Eſpèce de petites féves qui ſont d'une fort bonne qualité.

GOUVERNEUR. Petit poiſſon qui ſert, dit-on, de conducteur à la baleine. On prétend que pour dormir il entre dans ſa gueule, & qu'il ſe nourrit auſſi de ce qu'il y trouve. Il n'eſt pas plus gros que le goujon.

GOYAVE *ou* GAYAVE & GOUAVE. Fruit d'un arbriſſeau nommé *Gouavier*, qui eſt fort commun dans l'Afrique Méridionale & dans les Antilles. Cet arbre porte deux fois l'an. Ses fleurs ſont blanches & odorantes. Elles ſont ſuivies de quantité de fruits d'un fort bon goût, dont la chair qui eſt plus molle que celle de la pêche, eſt remplie de petits pépins comme la grenade. La qualité des *Goyaves* eſt aſtringente. Elles mûriſſent dans l'eſpace d'une nuit, & doivent être cueillies le jour ſuivant. Leur couleur eſt jaune en dehors, & couleur de roſe en dedans.

GRACE DE S. PAUL. Terre blanche qui ſe trouve dans l'Iſle de Malthe, & qui paſſe pour un remède contre la morſure des viperes, depuis que S. Paul y fut mordu par un ſerpent. On y attribue la même vertu aux gloſſopetres de l'Iſle.

GRACIOLE *ou* GRACIOLI. Véritable nom de la poire que l'on nomme vulgairement *Bon-Chrétien d'Été.*

GRAINE. Eſt la ſemence que les plantes produiſent. Chaque graine contient en ſoi la plante qui en doit naître, mais enveloppée & imperceptible; il n'y a point de plantes qui ne viennent de graine, du moins dans ſon origine: elle renferme auſſi une matiere farineuſe & une humeur huileuſe, qui nourriſſent la plante; c'eſt le germe. La graine eſt d'une fécondité prodigieuſe & inépuiſable: il y a des plantes qui en portent des milliers à l'infini, comme le millet, le chanvre, &c. Dans les jardins on n'emploie que des graines d'un ou deux ans au plus, cependant celles des pois, des féves, melons, durent juſqu'à huit & dix

ans; cela dépend de la maniere dont on les conſerve; car on doit les préſerver de l'excès d'humidité, de ſéchereſſe & de froid: ainſi on doit les tenir en lieu ſec & les remuer de temps en temps. Au reſte, il n'y a point de proportion entre la graine & la plante qui en provient, puiſque les plus grands arbres portent ſouvent les plus petites graines. On doit recueillir exactement toutes les graines pour ſçavoir l'âge & la qualité de ce qu'on ſeme; pour cet effet, on laiſſe monter un peu de toutes les plantes, & on les ſeme dans les ſaiſons propres à chacune.

Pour hâter la germination des graines, on doit mettre tremper la graine de la plante pendant huit jours dans du marc ou de l'huile d'olive, puis la mettre dans de la mie de pain chaud; elle germera bien vîte.

Graines des fleurs. Elles veulent être cueillies & conſervées au ſec. Lorſque les tiges qui les portent commencent à jaunir, & que vous jugez que les graines ſont mûres, coupez le haut des tiges & laiſſez-les graines dans les enveloppes naturelles qui les renferment: expoſez-les quelque temps au ſoleil, afin que l'écorce en ſoit plus dure. On ſeme les graines ſur couche lorſque le fumier a perdu ſa grande chaleur, ou en pleine terre, dans des rayons eſpacés de quatre ou cinq doigts, ou dans des caiſſes portatives dont le fond eſt percé de pluſieurs trous, & couvert d'un pouce de charbon de terre. On doit ſemer les graines à fleur de caiſſe en les couvrant d'un demi-doigt de terre qu'on y laiſſe tomber à travers d'un crible: étendre un peu de paille par-deſſus pour empêcher que l'eau des arroſemens n'emporte les graines.

On fait bien de mettre dans le même lieu & dans des ſacs ſuſpendus au plancher, les différens paquets des graines qu'on emploie le reſte du Printemps & de l'Été, le tout bien étiqueté.

GRAINS. On entend par ce terme tout ce qui ſort des épis de quelque eſpèce qu'ils ſoient. On les diſtingue en gros & en menus: les gros grains ſont le bled & le ſeigle: les menus grains ſont l'orge, l'avoine, les pois, le millet, les veſces, le maïs. On ſeme les gros

grains en Automne, & les menus au mois de Mars. *Voyez* BLED.

Conſervation des Grains. Il y a deux cauſes de la deſtruction des grains, ſçavoir. 1°. la corruption occaſionnée par la fermentation; 2°. celle qui eſt produite par les inſectes, ſans compter les rats, les ſouris, dont on ne peut ſe préſerver qu'avec de grandes précautions. Parmi les inſectes les plus communs ſont les charanſons qu'on appelle en certains Pays la *Cadelle*, & les teignes ou vers qui ſe changent en petits papillons, après s'être nourris de farine.

Les greniers où l'air s'échauffe beaucoup, ſont plus infectés de charanſons que ceux qui s'entretiennent frais. La méthode ordinaire pour ſe préſerver de ces inſectes, eſt de remuer & de cribler fréquemment les grains, mais cette opération occaſionne un déchet & des frais conſidérables. Il y a des perſonnes qui emploient des parfums & des herbes aromatiques: d'autres prétendent qu'il eſt plus avantageux de rafraîchir les grains par l'air des ſoufflets, mais qu'on doit commencer par étuver les grains: d'autres que l'étuve ſeule ſuffit, mais il eſt plus ſûr de réunir les deux pratiques pour parvenir à une conſervation plus ſûre. A l'égard du degré de chaleur, les ſentimens varient: il ſembleroit néanmoins qu'une chaleur modérée & continuelle, eſt plus propre à deſſécher parfaitement quelque corps que ce ſoit, qu'une chaleur trop vive & de courte durée, qui brûle plutôt que de deſſécher.

Moyens de conſerver les Grains ſelon la méthode de M. du Hamel. La conſervation des grains eſt un objet de la derniere importance; car en conſervant le froment de ſurcroît que fourniſſent les récoltes abondantes, il eſt très-poſſible de prévenir les grandes diſettes, puiſqu'on a de quoi ſubvenir au défaut des récoltes médiocres, au lieu qu'en négligeant cette précaution, on eſt expoſé aux calamités de la famine: ce qui arrive toutes les fois que les récoltes n'égalent pas une bonne demi-année. Ainſi lorſque le froment eſt quelquefois ſi abondant, qu'il tombe à un prix trop modique pour que les Fermiers puiſſent retirer de leur vente

les avances qu'ils ont faites, on doit profiter de ce temps pour faire des magasins, qui en s'ouvrant à propos, seroient un moyen sûr pour prévenir les disettes; mais ce moyen n'est pratiquable qu'autant qu'on peut conserver les grains sans frais & sans déchet. Rien ne seroit donc plus avantageux au bien public que de mettre les Particuliers en état de faire leurs provisions dans des années d'abondance, puisque c'est autant de Citoyens qui ne se ressentent point des disettes, & qui dans les temps durs & calamiteux, ne tirent point leurs substances des marchés; car l'œconomie des Particuliers tourne au soulagement d'un Royaume. Jusqu'à ces dernieres années, on n'avoit point d'autres moyens de conserver le bled que par des greniers spacieux, pour pouvoir contenir une quantité de grains, même point trop considérable : on sçait que dans les greniers, le bled y est exposé à se corrompre si on ne le remue, si on ne le crible : il l'est encore à la rapine d'une infinité d'animaux & d'insectes, qui se multiplient quelquefois à un tel point, qu'on est obligé de vendre le bled à bas prix. Or, M. du Hamel, si connu par la fertilité de son génie & ses laborieuses recherches, a imaginé pour la conservation des grains, une sorte de machine, qui par son méchanisme, forme ce qu'il appelle un grenier de conservation, & qui mérite par son utilité la plus sérieuse attention, & les plus grands éloges.

Cette machine a l'avantage 1°. de pouvoir renfermer une grande quantité de froment dans un petit emplacement; 2°. de faire en sorte qu'il n'y fermente pas, qu'il ne s'y échauffe pas, qu'il n'y contracte pas un mauvais goût; 3°. de le garantir de la rapine des rats, des souris, des oiseaux, sans l'exposer à être endommagé par les chats; 4°. de le préserver des mittes, des teignes, des charansons, & de toute espèce d'insecte; 5°. de le conserver ainsi si long-temps qu'on voudra, & cela sans frais & sans embarras.

Mais le même M. du Hamel exige, qu'avant de mettre le bled dans le grenier de conservation, on le fasse passer par deux préparations, dont la premiere

eſt celle du nettoiement du grain, & la ſeconde, celle de le faire paſſer par une étuve dont il donne la deſcription dans ſon Traité de la conſervation des Grains, Paris 1754.

Voici l'analyſe de ces ſortes de préparations, & de la deſcription du grenier de conſervation; 1°. Pour bien nettoyer le froment, on doit, après qu'il eſt battu, le paſſer ſur l'aire même dans des cribles de mégiſſerie, ou en le vanant, ou par d'autres pratiques qui varient ſelon les lieux; mais comme en répétant ces opérations, on emporte de la pouſſiere des grains charbonnés, s'il y en a, & même une partie du ſon, on ne peut parvenir à ce parfait nettoiement qu'en lavant le grain, & en le mettant pour cela dans des corbeilles qu'on plonge dans une eau courante. A l'égard des petits magaſins, tels que ceux des particuliers; & non ceux des Villes & Communautés, on peut ſe contenter de nettoyer très-ſoigneuſement les grains avec les inſtrumens qui ſont en uſage dans chaque Pays.

M. du Hamel prétend que le crible en plan incliné, qu'il met à la tête des trois ſortes de cribles dont il donne la deſcription, ſuffit pour des particuliers qui ne font pas des magaſins conſidérables. Ce crible eſt fort ſimple, coute peu, & il eſt fort expéditif: il eſt compoſé d'une trémie dans laquelle on verſe le grain qui en ſort peu à peu, pour ſe répandre en nape ſur un plan incliné: ce plan eſt formé par des fils d'archal, rangés parallelement les uns aux autres, & ſe joignant d'aſſez près pour que les grains ne puiſſent pas paſſer au travers. Le bon froment roulant ſur ce plan, qui eſt incliné à l'horizon d'environ quarante-cinq degrés, ſe répand au bas du crible; mais les petits grains, une partie des grains charbonnés, & les graines plus menues, de même que la plûpart des charanſons, traverſent le crible, & tombent ſur un cuir tendu à trois pouces de diſtance ſous le fil d'archal: toutes ces immondices coulent ſur le cuir, & ſe rendent dans une chaudiere de cuivre placée derriere le fil d'archal.

Par cette premiere opération, on fait perdre au bled une partie de ſon humidité, & au bout d'un an

ou quinze mois, on doit le mettre dans les greniers de conſervation ; car alors les grains auront acquis un degré de ſéchereſſe qui les rendra aiſés à conſerver. Cette ſeule préparation peut être ſuffiſante pour les Fermiers & les Seigneurs qui n'ont à conſerver que le grain de leur récolte & des revenus de leur Seigneurie, tels que les dîmes, rentes en grain, &c. ainſi que pour tous ceux qui ne peuvent pas faire de grands magaſins de froment, parce que toutes ces perſonnes ont des greniers ſuffiſants pour la récolte d'une année. Mais ſi pluſieurs années de grande récolte ſe ſuccédoient, comme alors ils ne ſçauroient que faire de leurs grains, c'eſt dans ce cas que le grenier de conſervation leur eſt néceſſaire, & ils peuvent le faire aſſez grand pour conſerver du grain de cinq ou ſix années.

Ceux qui ſont dans le cas de faire de plus grands magaſins, doivent, pour rendre le grain bien ſec, & avant de l'enfermer dans des greniers de conſervation, le paſſer dans une étuve. M. du Hamel en a fait la deſcription : mais comme des Fermiers ordinaires ou des Particuliers pourroient la trouver trop diſpendieuſe, il leur propoſe de faire de petites étuves capables de contenir cent minots de bled ou du moins cinquante, & il a donné pareillement la deſcription d'une de ces ſortes d'étuves: nous avons cru faire plaiſir au Lecteur d'en tracer l'eſquiſſe.

Ce bâtiment eſt un petit cabinet, qui a hors d'œuvre douze pieds en quarré & neuf dans œuvre. Le haut eſt formé par une voûte de briques, qui prend ſa naiſſance à douze pieds du rez-de-chauſſée, & l'élévation ſous la clef eſt de quinze doubles volets, pour empêcher la chaleur de l'étuve de ſe diſſiper ; parderriere, il y a une petite arcade de pierres de taille pour placer un poële. Il n'eſt pas poſſible de donner ici la deſcription du poële imaginé par M du Hamel, pour les grandes étuves ; mais il eſt bon de remarquer, qu'à l'égard des petites, il dit qu'on peut ſe contenter de les chauffer avec un poële de fonte ordinaire, dans lequel on met le bois en dehors de

l'étuve : on y ajuſte un tuyau pour la décharge de la fumée.

Au-deſſus de la voute de l'étuve il y a trois ouvertures, une au milieu pour connoître, au moyen d'un thermométre, la chaleur de l'étuve, & les deux autres ſervent de paſſage ou de tuyaux pour remplir les tablettes qu'on a pratiquées dans l'étuve en plan incliné, & ſur leſquelles le bled ſe répand à droite & à gauche ; il y a des banquettes de maçonnerie pour ſupporter les tablet es, & au milieu de ces banquettes, il y a une conduite en plan incliné, par laquelle le froment s'écoule quand on vuide l'étuve. On peut voir & la conſtruction & l'arrangement de ces tablettes avec les figures qui les repréſentent, dans le Traité de M. du Hamel. L'étuve étant préparée, on verſe le froment dans la trémie qui eſt au-deſſus de l'ouverture de la voute qui répond aux tablettes, le froment tombe perpendiculairement dans le tuyau du milieu : ce tuyau étant plein, le froment ſe verſe ſur les côtés, & s'arrange de lui-même à l'épaiſſeur de trois ou quatre pouces ſur les tablettes : quand on veut vuider l'étuve, on ouvre la trape, & le grain coule dans les ſacs ; il eſt alors en état d'être porté dans les greniers de conſervation.

De la maniere dont ſont conſtruits ces ſortes d'étuves, on fait tenir beaucoup de grain dans un très petit eſpace, puiſque dans un bâtiment qui n'a que neuf pieds en quarré ſur quinze pieds ſous clef, on peut faire tenir deux cent vingt-huit pieds cubes de froment. On doit remarquer touchant cette étuve, & ſelon les expériences que M. du Hamel a faites ; 1°. que pour procurer au froment un parfait deſſéchement, il n'eſt pas tant queſtion d'augmenter la violence du feu que de le laiſſer long-temps dans l'étuve ; 2°. que le froment qui a paſſé une année dans les greniers ordinaires, a perdu beaucoup de l'humidité qu'il avoit après la moiſſon ; 3°. que le froment perd plus ou moins de ſon volume, ſuivant qu'il eſt plus ou moins chargé d'humidité : 4°. que ce déchet eſt évalué par rapport à un froment de bonne qualité à un trente-deuxiéme

de ſon volume. Ce n'eſt pas cependant une perte réelle pour le vendeur, puiſque la partie farineuſe reſte, & que la farine d'un froment bien ſec fournit plus de pain que celle du même froment non deſſeché. En effet, les Boulangers achettent ces fromens deſſechés un peu plus cher que les autres; 5°. que la chaleur de l'étuve n'eſt pas à la vérité aſſez forte pour faire périr tous les charanſons, mais elle l'eſt toujours aſſez pour exterminer les teignes; 6°. que la faculté de germer eſt détruite dans le plus grand nombre de fromens & affoiblie dans preſque tous.

M. du Hamel a éprouvé qu'il n'a conſommé en cinq heures de temps pour donner la chaleur ſuffiſante au poële que pour vingt à trente ſols de bois, ce qui a ſuffit pour étuver deux cens pieds cubes de froment; il ajoûte qu'on doit avoir la précaution de mettre au-deſſus du tuyau qui décharge l'air chaud, une plaque de tole pour détourner le courant d'air, & empêcher qu'il ne ſe porte tout de ſuite ſur le thermométre: ſans cette précaution, on jugeroit mal de la chaleur de l'étuve; 2°. qu'il faut deſcendre le thermométre juſqu'au milieu de la hauteur de l'étuve, parce que la chaleur eſt toujours plus grande au haut qu'au bas; 3°. que lorſque le thermométre eſt monté à cinquante ou ſoixante degrés, on peut ceſſer de mettre du bois dans le poële; & ſitôt que celui qu'on y a mis eſt réduit en braiſe, on doit fermer exactement les portes du poële, & le regiſtre qui ſert à boucher le haut de la cheminée; 4°. que le froment acquiert ordinairement le degré de ſéchereſſe ſuffiſant, après qu'on l'a tenu trente ſix ou quarante huit heures dans l'étuve: cela dépend du plus ou du moins d'humidité qu'il renfermoit, mais on connoît qu'il eſt ſuffiſamment ſec, lorſqu'étant froid, & en le caſſant ſous la dent, il rompt comme un grain de ris, ſans que la dent y faſſe d'impreſſion.

Si on a allumé le feu à ſix heures du matin, on peut ordinairement fermer les portes du poële à midi: on laiſſe tout fermé juſqu'au lendemain ſix heures du matin; alors on ouvre les trois trapes de la voute,

& l'ouverture qui eſt au deſſous de la porte du poële, pour laiſſer ſortir les vapeurs humides. On peut enſuite vuider le poële pour le remplir ſur le champ de nouveau froment, & profiter de la chaleur qui reſte dans l'étuve : on doit laiſſer refroidir le froment qui ſort de l'étuve, & auſſi tôt après le paſſer par le crible à vent pour en ôter la pouſſiere; enfin, le mettre dans les greniers de conſervation.

Selon M du Hamel, du froment bien nettoyé & bien deſſéché, peut ſe paſſer d'être éventé après être ſorti de l'étuve, mais lorſque le froment a contracté une mauvaiſe odeur, il faut joindre l'action du crible à vent au deſſéchement.

M. du Hamel convient qu'il n'eſt pas néceſſaire qu'on étuve les fromens quand ils ſont ſecs & de bonne qualité, mais que, s'ils ſont humides, il y a un profit conſidérable à les faire paſſer par l'étuve. Il obſerve encore qu'un Fermier qui n'auroit à conſerver que mille ou douze cens pieds de cubes de froment, peut ſe diſpenſer de conſtruire une étuve telle que celle dont on vient de donner une idée, & qu'il peut à peu de frais en faire une petite avec des claies; que quand même elle n'auroit que cinq à ſix pieds en quarré, elle ſuffiroit pour deſſécher ſes fromens, & qu'à la place du poële un grand fourneau de tole ſuffiroit pour échauffer avec du charbon, cette petite étuve.

Au reſte, ce deſſéchement artificiel eſt très important dans les Pays Septentrionaux, mais il l'eſt moins dans les Pays chauds, quoiqu'il y ait des Provinces en Italie où l'on étuve les bleds.

Le même Auteur ſoutient que cette opération n'eſt point embarraſſante; puiſqu'il ne s'agit que de jetter à la pelle le froment dans les trémies pour charger l'étuve, laquelle ſe vuide d'elle-même dans les ſacs : qu'elle n'eſt point couteuſe comme on l'a vû ci-deſſus, & qu'elle rend en fort peu de temps le froment plus ſec, que ſi on l'avoit conſervé un an dans un grenier ordinaire.

Venons aux greniers de conſervation; 1°. ces greniers doivent être conſtruits ſelon la quantité de fro-

ment qu'on ſe propoſe de tenir en réſerve. M. du Hamel a donné des deſcriptions des greniers de toute ſorte de grandeur, & depuis celui qui ſuffit pour la ſubſiſtance d'une famille juſqu'à celui qu'il faudroit pour l'approviſionnement d'une Ville entiere. Voici l'idée qu'il donne d'un grenier de moyenne grandeur, pour un Fermier ou le Seigneur d'une terre de quelque étendue, & à pouvoir contenir mille pieds cubes de froment : il eſt bon d'obſerver que pour conſerver ſuivant l'uſage ordinaire ces mille pieds cubes, il faudroit un grenier de cinquante-neuf pieds de long ſur dix-neuf de large.

Le grenier dont il s'agit ici, doit être fait à peu près comme une grande caiſſe, à laquelle on donne treize pieds de côté ſur ſix de haut : cette caiſſe eſt formée par des planches de deux pouces & demi d'épaiſſeur, placées les unes à côté des autres à plat joint, mais retenues & forcées les unes contre les autres, par quatre moiſes à chaque côté de la caiſſe ; ce ſont des piéces de bois qui ont quatre pouces d'équarriſſage, & aſſemblées à leur extrêmité par de fort tenons & de grandes mortoiſes dans leſquelles entrent des coins qui étant frappés, ſerrent fortement les planches de long les unes contre les autres : on donne à chaque côté un bombement d'un pouce, pour que les planches au lieu de rentrer en dedans, s'appliquent contre les moiſes. Les planches qui forment le fond d'en bas, ſont reçues par leur extrêmité dans une grande rainure ou jable, & ſoutenues par des chantiers ou piéces de bois quarrées qui doivent ſoutenir ces planches, & être poſées immédiatement ſous elles, pour pouvoir porter la charge du froment. Le fond ſupérieur qui eſt compoſé pareillement de planches, eſt reçu dans une feuillure, & il eſt ſoutenu en deſſous par des traverſes. On y pratique à différens endroits cinq ou ſix ouvertures en rond de quatre à cinq pouces de diamétre, leſquelles ſervent à laiſſer échapper l'air quand on fait jouer les ſoufflets, mais le reſte du temps on les ferme exactement, de peur qu'aucun animal ne puiſſe entrer dans le grenier : au-deſſus, c'eſt-à-dire, à quatre ou cinq

pouces du fond inférieur de la caiſſe, on en fait un autre de deux rangs de tringles ou lambourdes, leſquelles ſe croiſent à angles droits, & forment une eſpèce de grillage. Sur les tringles qui recouvrent les autres, on lie avec de l'oſier des lattes jointives comme ſi on vouloit faire un plafond, & on étend ſur ces lattes une toile de crin dans toute l'étendue de la cuve. Cette toile doit être ſemblable à celle que les Braſſeurs emploient pour ſécher leur grain: il faut remarquer que les deux épaiſſeurs des tringles & des lattes font qu'il y a environ quatre pouces & demi de diſtance du fond de la caiſſe juſqu'au froment qu'on verſe ſur la toile de crin; c'eſt dans cet eſpace que l'air donné par les ſoufflets, ſe diſtribue partout. On place à une petite diſtance du grenier un grand ſoufflet ou deux moyens, dont les diaphragmes ſont mus par une machine qu'un cheval, ou même qu'un âne fait tourner, & qui ſervent à rafraîchir le froment en renouvellant l'air. Cette machine eſt une groſſe piéce de bois arrondie, ou un arbre tournant poſé verticalement contre laquelle eſt attaché un levier de neuf à dix pieds de long, depuis le centre de l'arbre tournant juſqu'au milieu de la piéce de bois qui ſert à ſupporter le palonnier auquel l'âne eſt attelé. L'arbre tournant emporte avec lui une petite roue placée horiſontalement, & autour de laquelle il y a quarante-huit dents qui engrainent dans la lanterne: cette lanterne fait mouvoir une manivelle, laquelle à ſon tour fait mouvoir les tringles qui répondent aux diaphragmes des ſoufflets: on ajuſte aux ſoufflets un porte-vent qui aboutit à une ouverture qu'on pratique au fond de la cuve: toutes ces piéces ſont retenues par un bâtis de charpente en long & en travers qui aſſujettiſſent les ſoufflets, car il faut qu'ils le ſoient fermement. Or, les ſoufflets en prenant l'air du dehors, le portent entre les deux planchers inférieurs du petit grenier. Quand on veut éventer le froment, on ouvre les ſoupiraux, & le vent traverſe ſi puiſſamment le froment, qu'il fait ſortir de la pouſſiere par les ſoupiraux, & qu'il éléve des grains de froment juſqu'à un pied de hauteur,

du moins avec le ſoufflet de l'invention de M. Hales, & dont M. du Hamel a donné la deſcription. Au reſte, pour s'aſſurer ſi l'air des ſoufflets parcourt toute l'étendue de la caiſſe & traverſe bien le froment, il eſt bon de mettre ſur les ouvertures du fond ſupérieur des linges qui ſe leveront d'autant plus que l'air en ſortira plus abondamment.

Nouvelle maniere fort ſimple de conſerver les Grains, d'après l'expérience qui en a été faite pour deux cens ſeptiers de bled. On doit pour cela faire faire une cave plus ou moins grande, ſelon la quantité de grain qu'on peut recueillir. Cette cave doit être ſituée dans le lieu le plus ſec des bâtimens dont on eſt le maître, & doit être conſtruite de maniere qu'elle ſoit environnée de toutes parts d'autres caveaux: on y doit pratiquer au-deſſus une ouverture pour y deſcendre le bled: cette ouverture doit être fermée bien exactement & recouverte de terre & à niveau du ſol du lieu qui y répond. Il faut boiſer l'intérieur de la cave de fortes planches de chêne, & faire un plancher du même bois ſoutenu ſur des chantiers ou poutrelles, afin que le grain qui y eſt mis deſſus, ſoit garanti de l'humidité des terres & des murs, & qu'ils ne lui en laiſſent que la fraîcheur. Le bled, ainſi logé, ne riſque pas de pourrir, ni de germer: il n'a pas beſoin d'être remué à la pelle; & il y peut demeurer pluſieurs années ſans ſouffrir aucune altération; mais avant de l'y dépoſer, il faut qu'il ſoit parfaitement ſec. & qu'il ait été étendu pendant quelque-temps dans un lieu aéré, & remué ſouvent; autrement il ne manqueroit pas de s'y gâter. La perſonne qui a fait la découverte de ce moyen de conſerver le bled, croit que ſi on mettoit dans cette cave du bled qui auroit encore ſes gouſſes, c'eſt-à-dire, ſeulement battu & non vanné, il s'y conſerveroit à merveille, parce que les capſules abſorberoient toute l'humidité du bled; qu'ainſi ceux qui ſont obligés de garder du grain pluſieurs années, pourroient en faire l'expérience; il prétend auſſi que la farine ſe conſerve fort bien dans ces ſortes de caves. *Journ. Econom. ann. 1758.*

Commerce des Grains. Le vrai moyen de perfectionner l'Agriculture, eſt d'animer le Cultivateur, en lui procurant le débit avantageux de ſes denrées. L'Auteur de l'*Eſſai ſur la Police des Grains*, Ouvrage qui eſt un chef-d'œuvre dans ſon genre, fait des obſervations ſi judicieuſes pour appuyer ſon ſyſtême touchant la liberté du Commerce des grains, que rien n'eſt plus inſtructif ſur cette matiere, tant pour les Particuliers que pour la Nation en général: nous avons cru faire plaiſir au Lecteur de donner ici un précis des moyens avantageux qui réſultent, ſelon lui, de la liberté de ce Commerce.

Il examine d'abord quelle peut être la voie la plus ſûre pour préſerver le Royaume des diſettes, & y faire trouver toujours une ſuffiſante quantité de grains.

On a propoſé bien des fois de faire des magaſins publics, mais il y a tant d'inconvéniens dans cet établiſſement, qu'il n'eſt point ſurprenant qu'on n'ait point encore pris ce parti. Si l'on conſidere l'immenſité de la dépenſe pour la conſtruction des bâtimens, l'achat des grains, leur garde & leur entretien, on avouera que les difficultés ſeront très-grandes dans l'exécution Que l'on ſuppute les frais de conſtruction, ceux d'achats, ceux de régie, tant des Supérieurs que des Commis, Gardiens & Domeſtiques; les déchets naturels des grains, les pertes imprévues occaſionnées par la négligence ou par la malice; & l'on conviendra qu'à quelque bas prix que l'on fit ces proviſions, elles reviendroient en peu de temps à des frais exceſſifs, & que l'on courroit ſouvent les riſques d'avoir des bleds fort chers & de mauvaiſe qualité.

Il ne ſeroit ni plus prudent ni plus utile de charger une compagnie de former des magaſins dans le Royaume. Quand même elle ſeroit compoſée de Citoyens les plus entendus & les mieux intentionnés, ils ne pourroient ſe livrer à cette entrepriſe ſans avoir l'intention d'y trouver la récompenſe de leurs peines; & l'œconomie marchande n'eſt pas toujours la qualité eſſentielle des Entrepreneurs. Ainſi, l'on tomberoit encore dans les mêmes inconvéniens de payer l'intérêt

des groſſes avances, de multiplier les frais, & d'avoir ſouvent des grains dont le Public auroit lieu de ſe plaindre; ce qui eſt inévitable dans des achats un peu conſidérables.

D'ailleurs, pour peu que l'on y faſſe attention, l'on ſentira aiſément que ces deux ſortes de moyens ſont, ſans que l'on s'en doute, le véritable monopole; car le monopole n'eſt autre choſe que de s'emparer ſeul d'une marchandiſe pour la revendre: & quoique dans le cas préſent, on n'achete des grains que dans la vue de ſoulager le Peuple, l'effet eſt cependant le même que ſi l'on agiſſoit par d'autres motifs.

En effet, que l'on faſſe des levées de grains dans quelque-temps que ce ſoit pour le compte de l'État, ou pour celui d'un Entrepreneur autoriſé à cela, il eſt impoſſible que le Public n'en ſoit bientôt informé, & que le prix n'en hauſſe conſidérablement, quelque précaution que l'on prenne: ce qui n'arrive pas quand ce ſont des Marchands particuliers qui achetent imperceptiblement en petites quantités & ſans éclat. Si pour prévenir le ſurhauſſement que peut occaſionner une levée de grains un peu conſidérable, on s'oppoſe aux achats que pourroient faire quelques Particuliers, c'eſt nuire au Vendeur & au Public: au Vendeur, qui eſt ſouvent le cultivateur lui-même, parce qu'on le fruſtre d'un profit naturel & légitime, ſur une denrée précieuſe que l'on ne doit qu'à ſes ſoins: au Public, parce qu'on le prive du bénéfice de la concurrence & du choix: car, écarter les acheteurs dans un temps, c'eſt diminuer le nombre des vendeurs dans un autre; c'eſt ſe rendre ſeul maître des achats & des ventes; c'eſt établir un taux forcé à la marchandiſe; c'eſt la renchérir de tous les frais d'une entrepriſe ſouvent mal conduite; c'eſt ſe mettre dans le cas de ne pouvoir vendre les grains au Public qu'avec ce ſurtaux; & ce ſurtaux influe ſur le prix des marchés qui auront ſouvent baiſſé.

Les magaſins publics ont donc des inconvéniens ſans nombre, & toutes les précautions alimentaires ne ſont pas auſſi utiles qu'on le penſe. C'eſt ici où l'Auteur,

développant ſon ſyſtême, dit qu'il ſeroit plutôt à ſouhaiter qu'un grand nombre de particuliers puſſent faire un grand nombre de petits magaſins; & que les Réglemens de la grande Police ſur cet objet favoriſaſſent leurs entrepriſes.

Pour faire régner l'abondance des grains, il prétend qu'il faut laiſſer la liberté aux Marchands de bled d'acheter, & de laiſſer le commerce des bleds libre; il en donne la raiſon. Dans ces années heureuſes, dit-il, où les ſaiſons favoriſent nos travaux, tout cultivateur ne ſe trouve point en état de garder toute ſa récolte: il n'en faut que deux ou trois bonnes aux plus aiſés pour les faire gémir ſous les poids de l'abondance. Alors ils diſſipent ou laiſſent gâter un bien qui leur eſt à charge; & s'il ne ſe trouve pas des gens en état de les débarraſſer de leur ſuperflu, une partie des terres reſte en friche, ou eſt mal cultivée: ainſi plus il y aura de Marchands, plus les Laboureurs trouveront de ſecours. Ces Marchands n'empêchent pas que les Laboureurs ne gardent chez eux, ſuivant leurs moyens, toute la quantité de grains qu'ils ne ſeront pas preſſés de vendre: alors, en cas de beſoin, on trouvera dans les Fermes tout le grain qu'il eſt poſſible d'y conſerver, & chez les Marchands tout celui qui courroit riſque de ſe perdre chez le Cultivateur. *Pol. des Grains.*

Si on a de la peine à s'imaginer que l'abondance puiſſe être nuiſible au Laboureur, & que le prix des grains ſoit un mal réel; examinons une Ferme à vingt lieues autour de Paris. M. du Hamel a calculé qu'une Ferme de trois cens arpens cultivé à l'ordinaire, produit communément cinq cens ſeptiers de bled & autant d'avoine, & qu'elle coûte pour les labours, ſemailles & frais de moiſſon cinq cens livres. Si le ſeptier ne ſe vend que douze livres, le Fermier tirera ſix cens livres de ſes bleds, & deux cens livres de ſon avoine, parce qu'elle ſe vend un tiers de moins: ainſi il ne reſte au Fermier que trois cens livres pour payer ſes impôts, fermages & frais domeſtiques, ce qui n'eſt pas ſuffiſant. Il faut donc qu'il épargne ſur la culture ſuivante, ce qui le réduit à ne donner que de foibles labours,

labours, ou à laiſſer là les terres trop fortes. *Culture des Terres, Ch. 21.*

Mais ce n'eſt ni par perſuaſion ni par force que l'on peut faire naître des Marchands & des magaſins, c'eſt par l'appas ſeul du bénéfice : il faut qu'ils ſoient ſoutenus par cette eſpérance, & par la liberté entiere de leur commerce : c'eſt le ſort de l'humanité de n'être bien animée que par l'intérêt perſonnel ; mais il ne faut pas ici regarder le motif, il faut ſeulement ſonger à l'effet. Ainſi, lorſque le bled ſera à bon compte, ils débarraſſeront le Laboureur de ce qu'il ne pourra pas garder ; ils mettront ce ſuperflu en magaſin. Si le bled hauſſe en France, les Marchands aimeront mieux nous le vendre que de le porter au-dehors, parce qu'il y a moins de frais à vendre près de ſoi que plus loin. Si le bled ſe vend mieux chez l'Etranger que chez nous, ces mêmes Marchands ne manqueront pas d'y envoyer auſſi-tôt un convoi, & le bénéfice qu'ils feront ſera un bénéfice pour l'État : c'eſt une valeur nouvelle qu'ils introduiſent, & qui les encourage à continuer ce commerce.

Ce n'eſt point la garde opiniâtre de nos bleds qui nous alimente ; mais leur production ſucceſſive & annuelle. Leur conſervation eſt un avantage réel, mais paſſager ; leur culture ſeule eſt le fond inépuiſable de nos proviſions : c'eſt de ce principe qu'il faut partir. Animer le Cultivateur par une juſte rétribution de ſes travaux, ne point effaroucher le gardien, mais l'entretenir par l'eſpoir du bénéfice, ſont les ſeuls moyens de ne jamais manquer de grains.

Dans une diſette très-urgente, l'Auteur conſeille d'attirer les grains étrangers, par une gratification annoncée à tant par meſure, payable comptant au lieu du dépôt : il prétend que cette voie eſt infiniment plus ſimple, & qu'elle entraîne bien moins de frais que celle des achats faits par œconomie pour le compte de l'État. Alors, dit-il, une foule de Marchands conduits par la récompenſe, s'empreſſent de vous fournir ; & le prix du bled diminuera de lui-même par l'effet de la concurrence qui multiplie les importations,

plus efficacement qu'un Commiſſionnaire chargé d'acheter des grains, qui intimide les Forains & les écarte. C'eſt peut être, continue-t-il, le moyen le moins coûteux de ſe garantir des inconvéniens de la diſette, des bleds de mauvaiſes qualité & des murmures d'un Peuple, toujours aveugle quand il n'a pas le choix de la marchandiſe & du prix.

Il ne conſeille, à la vérité, d'uſer de cette gratification, que comme d'un reméde violent dans une extrême néceſſité, mais il ſoutient qu'elle opéreroit plus ſûrement avec moins de frais que des achats faits pour l'État.

Prix des Grains. Obſervation du même Auteur ſur cette matiere.

C'eſt le prix des grains qui anime ou qui décourage le Cultivateur. S'ils s'aviliſſent, il a un intérêt ſenſible à ne plus ſouhaiter une ſi bonne récolte; & s'il ne vend point à propos, il ne peut faire les avances d'une nouvelle culture: c'eſt à proportion de l'eſpérance des ſecours préſens que ſes travaux augmentent ou diminuent.

C'eſt le prix ſeul qui régle le ſort du bled & qui le fait mouvoir. S'il eſt à plus bas prix chez nous que chez les voiſins, il ſortira, parce que le Marchand y trouve du bénéfice: s'il eſt plus cher en France que chez l'Étranger, il reſtera en France, ſans qu'il ſoit beſoin d'aucune défenſe, par qu'il y a de la perte à l'exporter. Le bled étranger au contraire ſera attiré en France par le plus haut prix: c'eſt une balance continuelle que le prix ſeul gouverne pour la fixer d'un côté ou d'un autre. Il ſemble donc qu'en veillant avec attention ſur le prix des grains du pays & ſur celui de l'Etranger, on auroit un thermométre ſûr pour en hâter ou retarder la ſortie à notre gré, pour les attirer ou les éloigner ſuivant les circonſtances. Il ne faudroit d'autre Police que de hauſſer ou baiſſer les droits à propos, ſans aucune défenſe ou permiſſion pour l'entrée ou la ſortie: la combinaiſon des prix étrangers avec les nôtres, ſera toujours la bouſſole qui nous guidera. *Police des Grains.*

L'opinion décide quelquefois du prix des Grains, ſans egard à leur qualité effective ; car lorſque le bled eſt cher, & que les apparences ſont belles, il baiſſe à meſure que l'on approche de la récolte, quoique la conſommation en diminue la maſſe tous les jours. Si le grain, au contraire, eſt à bon marché, & que la récolte n'ait pas répondu aux eſpérances, il augmente ſur le champ, quoiqu'il y en ait une plus grande quantité qu'auparavant : ainſi ſon prix eſt ſouvent gouverné par les apparences. Ce qui ſe paſſe tous les jours dans les marchés, en eſt une nouvelle preuve. Le grain baiſſe quand il y en a plus au marché qu'on n'en demande ; il hauſſe quand on en demande plus qu'il n'y en a. Cet effet dépend abſolument du plus grand nombre de Vendeurs & d'Acheteurs qui ſe trouvent enſemble : les beſoins entretiennent toujours les mêmes nombres d'Acheteurs ; les Vendeurs, au contraire, ſont plus rares dans les temps difficiles.

Mais en permettant le commerce des grains & une liberté entiere aux Marchands, le nombre des Vendeurs augmentera néceſſairement : les marchés ſeront alors mieux garnis par une concurrence volontaire, & les prix s'affoibliront, ſans qu'on en voie la raiſon. Il eſt vrai qu'il s'enſuivra de cette police que le pain ne ſera pas au plus bas prix : mais il faut faire attention qu'il eſt dangereux pour le Peuple & pour l'État, que le pain ſoit à ce point : pour l'État, parce que cela dégrade ſes fonds & la culture ; & pour le Peuple, parce qu'il tombe dans l'oiſiveté, & que dès qu'il gagne en peu de jours de quoi ſe nourrir une partie de la ſemaine, il refuſe ſouvent le ſecours de ſes bras, & ſe livre à la fainéantiſe. Outre cette raiſon, quand les riches vendent mal leurs denrées, ou à trop bas prix, ils ont moins de quoi faire travailler les pauvres, & ils ne peuvent procurer aſſez d'occupation au journalier. Mais par l'établiſſement de ce commerce des grains que propoſe l'Auteur, on n'aura jamais à craindre des chertés trop marquées : il garantira au contraire des alternatives facheuſes qui font tomber le bas peuple dans le déſeſpoir, par des prix trop hauts,

ou dans la fainéantiſe, par des prix trop bas. Bien plus, il prétend que l'uniformité de prix s'établiroit par cette nouvelle police, parce que tout le monde s'empreſſeroit de ſerrer ſes grains dans les bonnes années, & qu'il en releveroit la valeur toujours à propos; & que quand même on paieroit le pain un peu plus cher qu'il ne devroit l'être dans l'abondance, les réſerves qu'on trouveroit dans le Royaume, empêcheroient de le payer trop cher dans les diſettes. Il ſoutient que ce renchériſſement dans les cas où il y auroit lieu, ne ſeroit jamais aſſez ſenſible pour faire impreſſion ſur les ſalaires, parce que l'expérience apprend que le prix des journées ne ſuit pas le prix du pain; que quoique la main d'œuvre ait une certaine proportion avec le prix des alimens, elle en a encore une bien plus immédiate avec le nombre des Ouvriers, parce que plus il y a de bras prêts à travailler, moins la beſogne eſt chere dans toute ſorte de claſſes. Enfin, il fait obſerver, que quand même le bénéfice de ceux qui feroient le commerce du bled rencheriroit la livre de pain de deux deniers, il y a infiniment plus d'avantage pour l'État & pour le Peuple, de payer en tout temps cette augmentation, (dès que ce nouveau genre de commerce peut nous faire trouver toute notre ſubſiſtance en temps de diſette) que de payer tout d'un coup le pain au double; ce qui fait une révolution trop ſubite dans l'eſprit & dans la bourſe du Peuple. *Police des Grains.*

Nous n'avons pas craint de donner trop d'étendue à cet article des Grains, dès qu'il étoit poſſible de le rendre utile & inſtructif: nous avons cru qu'il ſeroit tel, en analyſant les différentes méthodes des plus grands connoiſſeurs de notre ſiécle, & en recueillant précieuſement le fruit de leurs profondes réflexions, & mêmes de leurs expériences; en un mot, ce qu'ils ont dit de mieux ſur cette matiere.

Nous le finirons par une réflexion remarquable. Elle eſt de l'Auteur d'une brochure qui a pour titre: *Eſſai ſur l'Adminiſtration des Terres*, dans laquelle il y a du neuf & des avis très-utiles aux Cultivateurs.

On eſt dans le préjugé, dit cet Auteur, qu'il eſt dangereux de laiſſer accumuler les grains. Bien loin de blâmer l'avarice de ceux qui emmagaſinent, on doit leur accorder de la protection : on convient que l'intérêt les conduit, mais ces prétendus uſuriers ſont la reſſource de l'État dans les calamités. Ils ont amoncelé des grains : c'eſt une denrée viſible qu'on ne peut pas facilement cacher. Le Gouvernement a toujours la faculté d'obliger ces Dépoſitaires publics de vendre, & même celle de fixer le prix du grain : il eſt néanmoins conſtant que ſi ces Uſuriers, comme on les nomme, n'euſſent point fait des levées, les Laboureurs auroient laiſſé périr le grain par leur négligence, ou l'auroient fait conſommer par leurs beſtiaux. Il ſeroit peut-être très-utile, continue le même Auteur, que dans chaque Paroiſſe on accordât l'exemption des tailles au Particulier, qui n'étant point Cultivateur, emmagaſineroit le plus de grains, pourvu cependant que cet amas allât juſqu'à une certaine quantité, & qu'il s'engageât à tenir toujours ſon grenier ouvert, & à informer exactement le Subdélégué de ſon débit, ſans préférence pour acheter ni pour vendre : par ce moyen on ſçauroit les reſſources de l'État dans les années ſtériles, & on ne prendroit point de fauſſes meſures lorſqu'il ſeroit queſtion de voiturer les approviſionnemens. La crainte des levées faites par des Particuliers ne doit jamais inquiéter dès qu'il eſt queſtion de garder dans le Royaume & de ne point verſer au dehors. Ces Magaſineurs ſoignent mieux leurs grains que ne pourroient faire de pauvres Fermiers, qui n'ont pas de quoi loger commodément une récolte, & qui ſont occupés à d'autres travaux : d'ailleurs, c'eſt une reſſource pour ces derniers que cette facilité de vendre.

GRAIS. Eſpèce de pierre dure, qui ſert à paver les grands chemins & les Villes. On picque le *grais* pour en faire des ouvrages ruſtiques, qui s'appellent *Ouvrages de graiſſerie.*

GRAISSET. Eſpèce de grenouille, qui vit ſur terre, & qui ſe retire dans les haies & les buiſſons. Sa couleur eſt verte, avec un mélange de gris & de jaune.

GRAMPUS. Animal de mer, qui eſt une baleine de la petite eſpèce. Quelques-uns le confondent avec le ſouffleur.

GRANADILLE. Fleur de l'Amérique Méridionale, qui produit enſuite un fruit de la groſſeur d'un œuf, dont on vante extrêmement la douceur & le goût.

GRANAL. Plante de l'Amérique, qui, ſans le ſecours de la terre, de l'air, & de l'eau, croît au plancher des maiſons, & quelquefois fort proche du feu, ſans jamais ceſſer d'être verte. Elle ne porte ni fleur, ni fruit, ni ſemence, & ſon ſuc eſt venimeux.

GRANIT. Eſpèce de marbre fort dure & très-difficile à polir, qui tire ſon nom d'une multitude de petits *grains*, ou de petites taches, qui paroiſſent de ſable. Il y a différentes ſortes de *granits*. On leur donne auſſi le nom de *Marbre granitelle*.

GRAPPE. Inſecte marin, dont la forme a quelque reſſemblance avec celle d'une grappe de raiſin.

GRASSARI. Oiſeau de paſſage, qui craint beaucoup le froid. Il ſe retire, dès le mois d'Août, aux Pays Méridionaux.

GRATERON. Plante qui ſe nomme auſſi *Glouteron*, & qui eſt fort connue par la propriété qu'elle a de s'accrocher aux plantes voiſines & de s'attacher aux habits des paſſans. Ses feuilles ſont étroites & rangées en étoile. Sa fleur eſt blanche; ſa graine ronde & creuſe; ſon fruit rond & épineux. On lui attribue de grandes vertus pour les plaies & les ulcères.

GRATIOLE. Herbe que les Apothicaires nomment *Gratia-Dei*, dont les feuilles reſſemblent à celles de l'hyſſope. Sa fleur eſt d'un rouge blanchâtre. En poudre, c'eſt un bon vulnéraire. En décoction, c'eſt un purgatif.

GRÊLE. La grêle n'eſt autre choſe qu'une pluie gelée. Les gouttes de celle qui ſe forme dans les parties ſupérieures des nuées, doivent être plus petites que celles qui tombent de leurs parties inférieures. La différence du volume entre les grains de grêle, eſt quelquefois très-conſidérable: on en a vu d'auſſi gros

que des œufs de pigeon ou de poule; d'autres qui pesoient un quart de livre, une demi-livre, & même une livre. La grêle se forme dans le sein des nuées orageuses au milieu des tonneres & des éclairs. Dans cet état l'air est rempli de parties sulfureuses & nitreuses: ainsi l'eau qui tombe à travers cet air est convertie en morceau de glace plus ou moins gros à proportion de la quantité de ce fluide qui se condense & se réunit dans sa chûte; car le grand froid que produit l'esprit de nitre peut glacer l'eau dans un instant. Les ravages que cause la grêle sont très-considérables, & d'autant plus funestes qu'on ne sçait comment les prévenir ni comment les réparer.

Lorsque les grains sont un peu gros ils mettent en piéces tout ce qu'ils rencontrent; ils renversent les moissons, hâchent jusqu'à la paille des bleds, brisent les branches, les feuilles & les fruits des arbres; cassent quelquefois les vîtres, terrassent les oiseaux de l'air, écrasent même les hommes & les animaux qui se trouvent dans la campagne. Bien plus, les exhalaisons sulphureuses dont la grêle est impregnée, non-seulement nuisent à la vigne & aux arbres fruitiers, mais corrompent aussi les sucs de ces plantes, & détruisent quelquefois pour plusieurs années l'espérance de la récolte. Delà vient que les œconomes intelligens arrachent les arbres frappés de la grêle, & en plantent d'autres à leur place. On a remarqué qu'il ne grêle jamais, ou du moins très-rarement dans les vallons qui sont couverts par des montagnes à l'Orient; & que l'exposition au Nord entre des montagnes, y est la plus sujette.

GREMIL. Plante dont les feuilles ressemblent à celles de l'olivier. On attribue à sa graine, qui est ronde & fort dure, de grandes vertus pour rompre la pierre & pour faciliter l'accouchement des femmes.

GRENADE. Fruit d'un arbre qui se nomme *Grenadier*. On en distingue plusieurs espèces, dont les douces sont les plus estimées, quoiqu'on en défende l'usage dans la fiévre, parce qu'elles sont chaudes & venteuses, au lieu que les aigres sont rafraîchissantes.

La fleur du *Grenadier* ſe nomme auſſi *Grenade*. Elle eſt ſimple dans ceux qui portent du fruit. Celle des *Grenadiers* ſauvages ſe nomme *Balauſte*. Les feuilles du *Grenadier* reſſemblent à celles de l'olivier. Son nom lui vient apparemment de la multitude des grains qui ſont dans ſon fruit.

GRENADILLE. Eſpèce de poire des Antilles, qui contient un grand nombre de petites graines, auxquelles on prétend trouver, dans leur arrangement, quelque reſſemblance avec le corps humain. Ce fruit eſt agréable, quoique fort aigre. La plante qui le porte eſt rampante, & ſes feuilles reſſemblent à celles de la vigne folle. La fleur eſt blanche, & s'éleve d'une ſorte de coupe. On y remarque diverſes petites pointes, qui repréſentent, dit-on, les inſtrumens de la Paſſion de Notre-Seigneur.

GRENAT. Pierre précieuſe qui approche du rubis, mais qui a moins d'éclat & de dureté. Les *Grenats* Orientaux ſont plus eſtimés que les Occidentaux; & parmi les derniers, on donne la préférence à ceux de Bohême. Le *Grenat*, qui ſe nomme *Surieu*, eſt de couleur violette mêlée de pourpre, & paſſe pour le plus parfait. On attribue des vertus aux *Grenats*, pour le crachement de ſang & les palpitations de cœur. Il paſſe auſſi pour un antidote.

GRENETTES D'AVIGNON. Petites graines, qui croiſſent aux environs de cette Ville, & dont on fait un très-beau jaune, qui ſert dans la miniature, pour les lavis, &c.

GRENOUILLES. Animal aquatique fort connu. Les Grenouilles ſe tiennent dans les marais, les ruiſſeaux, les foſſés & dans les eaux bourbeuſes. Elles font leurs œufs au Printemps & en très grand nombre: des gens diſent plus de mille. Il y a des Grenouilles terreſtres on les appelle crapauds & reines vertes: celles-ci ſont venimeuſes, mais les Grenouilles aquatiques, c'eſt à dire, de lacs, des rivieres & des marais, ſont bonnes à manger; celles qu'on pêche dans une eau pure ſont les meilleures.

On les pêche au feu avec des torches de paille que

l'on porte dans les lieux qui en ſont fournis On ſe met dans l'eau : on ramaſſe les Grenouilles qui ſont autour de ſoi, & qui ſe laiſſe prendre ſans peine, parce qu'elles prennent le feu pour la lumiere du ſoleil, & on les met dans un ſac qu'on tient entre ſes jambes; mais cette pêche ſe fait avec un grand ſilence & dans un temps obſcur.

Secret pour faire venir des Grenouilles dans l'endroit où l'on veut en pêcher. Tâchez d'avoir une Grenouille, mettez la ſous un verre à boire un peu au bord du lieu où il y a des grenouilles, mettez auſſi une feuille de papier ſous ce verre, pour qu'il ne ſe renverſe pas; chargez-le d'une pierre aſſez lourde pour que la grenouille ne ſorte point : faites le tout en ſilence; dès que les autres grenouilles entendent crier celle qui eſt ſous le verre, elles accourent toutes vers cet endroit, & on les prend facilement avec une truble, qui eſt un filet avec deux cerceaux en croix.

GRENOUILLETTE. Plante commune nommée auſſi *Ranoncule*; de ſon nom latin, qui ſignifie *petite Grenouille.*

GRESIL. Eſpèce de petite grêle brûlante qui tombe quelquefois ſur les vignes, & qui leur eſt fort nuiſible.

GRIFFON. Oiſeau de proie qui reſſemble à l'aigle Les Anciens ont fait une repréſentation fabuleuſe de cet animal, avec quatre pieds, deux aîles & un bec, le faiſant reſſembler à l'aigle par le haut, & au dragon par la croupe & les jambes. Ils ſuppoſoient que c'étoit le gardien des mines d'or & des tréſors cachés..

GRILLON. Petit Inſecte de la figure d'un hanneton, qui ſe retire dans les fours & les cheminées, où il eſt fort importun par ſon cri continuel. C'eſt une eſpèce d'eſcarbot. Il s'en trouve auſſi dans les champs.

GRILLOTALPA. Inſecte vorace qui a ſur le dos quatre boutons où il renferme ſes aîles.

GRIMPEREAU. Oiſeau qui tire ſon nom de l'agilité avec laquelle il grimpe de branche en branche, ſur les arbres.

coupées ſur du vieux bois, & qu'on fiche à un demi pied de terre.

GROS MUSC D'HYVER. Poivre d'Hyver, longue & verte, qui a beaucoup de parfum, mais qui eſt fort pierreuſe. Elle jaunit en vieilliſſant.

GRUE. Grand oiſeau qui a le cou extrêmement long & les pieds auſſi, le bec droit & long, les jambes hautes: elle eſt plus groſſe qu'une oie. Les Grues volent fort haut & par troupes, les cris qu'elles font annoncent la pluie. Leur chair eſt nourriſſante & de bon goût, quand l'oiſeau eſt jeune & tendre: ces oiſeaux paroiſſent en Septembre dans nos climats; ils viennent du Nord, on leur fait la chaſſe de toutes manieres.

GRUE DE MER. Poiſſon armé d'un long bec; qui lui donne quelque reſſemblance avec la *Grue* de terre.

GUABAM Fruit des Indes Occidentales, dont la longueur eſt d'environ deux palmes, & qui renferme, ſous une écorce de couleur cendrée, une poulpe blanche, entremêlée de quelques amandes dures. Elle eſt douce & rafraîchiſſante.

GUACATÈNE. Eſpèce de Pouliot de la Nouvelle-Eſpagne, mais ſans odeur, dont on vante les vertus vulnéraires, & ſurtout l'excellence pour les hémorrhoïdes.

GUAHEX. Animal d'Afrique fort léger à la courſe, qui eſt une eſpèce de petit buffle, armé de cornes noires & pointues. On vante la bonté de ſa chair.

GUAJACANA. Grand arbre d'Afrique orné de très-belles feuilles auſſi larges que celles du noyer, & de fleurs qui forment comme autant de petits vaſes, auxquelles il ſuccéde un fruit de la groſſeur d'une prune, & d'un goût fort agréable. On en diſtingue une eſpèce qui ne porte point de fruit. On prétend qu'il ſe tranſplante avec ſuccès dans ſa jeuneſſe.

GUAINUMBI *ou* GUINAMBI. Petit oiſeau des Indes que les Portugais nomment *Pegafrol*. On vante également ſa beauté & ſa petiteſſe. Il tire ſa nourriture des fleurs; & lorſqu'elles ſont paſſées, on aſſure

qu'il fiche ſon bec dans le tronc d'un arbre, & qu'il y demeure comme immobile pendant ſix mois, c'eſt-à-dire, juſqu'au retour des fleurs. Cette raiſon lui a fait donner, aux Antilles, le nom de *Renate* ou *René*.

GUAINUMU. Animal amphibie du Breſil, qui ſe retire dans des trous ſur le rivage. C'eſt une eſpèce de groſſe écreviſſe de mer, dont la chair ſe mange. Il a la gueule fort large.

GUANABO. Grand arbre de l'Amérique, qui porte pour fruit une eſpèce de meion, de la groſſeur de la tête humaine, & d'un goût fort agréable en Été, par ſa fraîcheur.

GUAO. Arbre commun au Mexique & dans l'Iſle de *Porto-Ricco*, dont le bois eſt verd & ſert à faire des bois de lit, parce qu'il a la propriété de chaſſer les punaiſes. Cet qualité agit auſſi ſur ceux qui le mettent en œuvre, & leur fait enfler, pendant quelques jours, les mains & le viſage. Les feuilles du *Guao* ſont rouges & velues, & ne tombent jamais. Cet arbre porte le nom de *Thetlatiam* au Mexique.

GUAPARAIBA. Plante commune en Amérique, dont la racine coupée par tranches, & appliquée ſur les parties picquées ou mordues d'un animal venimeux, paſſe pour un ſouverain antidote.

GUARA. Oiſeau du Breſil, dont les habitans emploient les plumes à ſe parer la tête. Sa groſſeur eſt celle d'une pie. On prétend qu'il eſt d'abord noir, qu'il devient blanc, & qu'il prend enſuite une couleur de pourpre qu'il ne perd plus.

GUARAL. Inſecte de la Lybie, qui reſſemble beaucoup à la tarentule.

GARAQUIMYA Eſpèce de myrte du Breſil, dont la ſemence eſt un excellent vermifuge.

GUEMBE. Fruit ſingulier du Paraguay, oblong, pointu des deux côtés, de la grandeur d'une palme, qui renferme des grains jaunâtre. Il ſe mange, mais avec la précaution de ne pas rompre, ſous les dents, de très petites ſemences, que ces grains contiennent, & qui cauſent autrement une douleur très aiguë. Ces

semences, mises sur des écorces pourries, au haut des arbres, jettent des fibres tortueuses, semblables à des cordes, qui descendent jusqu'à terre, y prennent racine, & produisent d'autres arbres qui se chargent de fruits.

GUENON. Singe femelle.

GUÊPES. Les Guêpes sont une espèce de mauvaises mouches. Elles se bâtissent dans des creux d'arbres des ruches à peu près comme celles des abeilles, mais où il n'y a ni miel, ni cire, elles ne sont composées que d'écorces de légumes. On doit détruire toutes celles qu'on trouve, car les Guêpes vont pendant l'été piller les ruches des abeilles, & leur font une cruelle guerre.

GUESDÈS *ou* GUÈDE. Herbe qui se nomme aussi *Pastel*, & qui sert à la teinture des draps. On la cultive pour cet usage. Ses feuilles sont assez semblables à celles du plantin, mais elles sont plus grosses & plus noires. La hauteur de sa tige est de deux ou trois pieds. Ses fleurs sont jaunes.

GUIABARE. Arbre de l'Isle de St. Domingue, que les Espagnols nomment *Vyero*, dont les feuilles, qui sont très-larges, tiennent lieu de poivre aux habitans du Pays.

GUIGNARD. Oiseau de passage, de la grosseur d'un merle, qui est d'un goût fort délicat. On vante particuliérement les Guignards des environs de Chartres.

GUIGNE. Espèce de Cerise qui ressemble aux Bigareaux, mais dont la chair est moins ferme. L'arbre se nomme *Guigner*. Il y a des *Guignes* blanches & des *Guignes* rouges. Les uns font venir ce nom de *Guyenne*; d'autres de *Guignes* en Picardie.

GUIMAUVE. Espèce de mauve dont la tige & les feuilles sont velues: on la cultive dans les jardins. Sa racine est émolliente, laxacive, fort bonne dans les affections de la poitrine, la pleurésie, les maux de reins, les ardeurs d'urine; ses feuilles avec celles de mauve & de saules, empêchent l'inflammation des plaies.

Le mucilage de la Guimauve, c'eſt-à-dire, ſa partie gluante réduite en tablettes avec le ſucre, eſt admirable contre la toux.

GUINGAMBO. Fruit d'une plante du même nom, de la groſſeur d'un œuf, & compoſé de pluſieurs côtes. Il eſt commun en Afrique & en Amérique, où il entre dans les potages, comme divers légumes.

GUIRANHEANGETA. Oiſeau du Bréſil, jaune & bleu, dont la voix eſt ſi flexible, qu'il imite le chant de toutes les autres eſpèces d'oiſeaux. Les Portugais prennent plaiſir à le nourrir en cage.

GUIRAPANGA, GUIRATENTEON, GUIRATINGA. Noms de trois autres ſortes d'oiſeaux du Breſil. Le premier eſt blanc; & quoique petit, ſa voix eſt d'un éclat qui ſe fait entendre d'une demi-lieue. Le ſecond eſt blanc auſſi, & ſujet à une eſpèce d'épilepſie. Le troiſiéme eſt une ſorte de Grue, qui vit en mer, & qui a de ſi belles plumes au cou, qu'elles égalent celles de l'Autruche.

GUY *ou* GUI. Eſpèce de Plante qui croît ſur différens arbres, tels que le chêne, le hêtre, le châtaignier, &c. Le *Gui* de certains arbres ſe conſerve toujours verd; ſur d'autres il perd ſes feuilles en Hyver. On l'emploie dans la Médecine, en qualité d'attractif & de réſolutif. Le *Gui* de chêne paſſe pour le meilleur. Les anciens Druides regardoient le *Gui* comme un reméde excellent contre le poiſon & pour la fécondité des animaux. Ils le cueilloient avec de grandes cérémonies, & par cette raiſon ils avoient beaucoup de vénération pour le chêne.

GUYABO Arbre de la nouvelle Eſpagne, qui porte une ſorte de pomme d'excellent goût. Il a les feuilles de l'oranger. On diſtingue deux *Guïabos*; l'un dont le fruit eſt rond & la chair rouge; l'autre dont le fruit eſt allongé & a la chair blanche.

H

HABASCON. Racine de l'Amérique, commune ſur-tout en Virginie, qui ſe mange cuite avec d'autres viandes.

HACUB. Sorte d'Artichaut, ou de Chardon des Indes, dont on mange les rejettons tendres. Il en vient du Levant. Sa racine qui eſt vomitive & purgative, s'emploie dans la Médecine.

HÆMANTHES, *ou* HÆMAGOGUE, *ou* HERBE GALENIQUE. Plante des Pyrenées, aſſez ſemblable à la ſauge, dont la vertu eſt ſi extraordinaire, qu'appliquée ſur la peau, elle en fait ſortir le ſang par les pores. C'eſt ce que ſignifie le nom grec *Hæmagogue*; comme le premier ſignifie *Fleur de ſang.*

HÆRMIE. Fruit des Indes, qui reſſemble au poivre, par la forme & la groſſeur, mais qui eſt de couleur rougeâtre, & dont le goût aromatique approche de celui de girofle. On vante ſes propriétés, pour fortifier l'eſtomac, & pour les relâchemens de l'épiglotte, ou la luette.

HALIMUS, Arbriſſeau dont les feuilles reſſemblent à celles de l'olivier, & qui eſt propre à faire des haies. Ses feuilles tendres & vertes peuvent être mangées, lorſqu'elles ſont cuites.

HALLEBRANS. On appelle ainſi les cannetons ſauvages: quand on les prend & qu'on veut les élever, on les met parmi des cannetons domeſtiques, mais il faut leur brûler le bout de leurs aîles, parce qu'alors elles ſont long temps à venir: leur chair eſt plus délicate & plus ſaine que celle des canards domeſtiques.

HANNETON. Inſecte en forme de groſſe mouche, qui a de grandes aîles jaunes, le cou, la tête & le deſſous du ventre noir avec ſix grands pieds & deux cornes qui ſont houpées au bout, & une petite queue

noire & pointue: ils commencent à paroître au mois de Mai ſur les arbres, ſur tout ſur les noyers, & ils leur font beaucoup de tort.

Ces petits inſectes ſont fort nuiſibles aux racines du froment & ſeigle, & de preſque toutes les plantes utiles qu'ils rencontrent dans leur chemin : ils ſont d'autant plus nuiſibles qu'ils reſtent très long-temps dans la forme de vers. Les Hannetons ne volent guères pendant le jour : ils ſe tiennent cachés ſous les feuilles des arbres; mais au ſoleil couchant ils volent par groſſes troupes & autour des haies, & ils donnent bruſquement ſur tout ce qu'ils rencontrent. Le meilleur moyen pour diminuer le nombre de ces inſectes eſt de battre les arbres avec de longues perches, de balayer les Hannetons en tas & de les brûler.

HAPE-FOIE. Oiſeau de mer, qui a le deſſous du bec crochu, & le deſſus un peu recourbé. Son nom lui vient de l'avidité qu'il a pour les foies de morue, qu'on jette en la pêchant, & qui l'attirent autour des bâtimens pêcheurs, d'où on le prend à la ligne. On a remarqué qu'il ne peut s'élever, s'il n'eſt dans l'eau.

HARANG. Petit poiſſon, qui ne vit pas un moment hors de l'eau, & qu'on appelle poiſſon de paſſage, parce qu'il ne vient qu'en certains temps, des mers du Nord. La pêche en eſt permiſe, par cette raiſon, les Dimanches & les Fêtes. On appelle *harang frais*, ou *harang blanc*, celui qui ſe mange frais, *harang pec*, celui qui ſe mange cru, après avoir été deſſalé; & *harang ſauret*, ou *ſaur*, celui qu'on a fait ſécher à la fumée. Le *harang* vient en troupes innombrables, qui ſe nomment *bancs de harangs*.

HARDERIC. Minéral, qui ſe nomme *Ferrette d'Eſpagne*, & dont on fait des couleurs pour peindre ſur le verre. Il y a un *Harderic* artificiel.

HARICOTS *ou* FÉVEROLES Légume qui vient ſur une petite plante dont les feuilles approchent de celles du ris, & qui portent des gouſſes où ſont renfermés les haricots. On les plante au mois de Mars après les avoir fait tremper dans l'eau afin qu'ils levent plus vîte : on les mange avec les gouſſes quand elles

elles ſont dans leur primeur, mais dès qu'elles deviennent dures & blanchâtres, on les ſépare de leurs gouſſes.

Haricots verds. On donne le nom d'haricots verds à ceux qui ſe mangent en verd avec la gouſſe: & quand le grain eſt devenu à la groſſeur qu'il doit avoir & qu'il eſt ſec, & dépouillé de ſa gouſſe, on les appelle haricots blancs ou feves d'haricots. On les cultive & dans les champs & dans les jardins: on les ſeme au mois de Mars en terre bien labourée, & on met quatre rangées d'haricots en droite ligne ſur chaque planche, & éloignées d'un demi pied chacune: on met trois féves dans chaque trou qu'on a fait avec le plantoir, & on le couvre de terre. Quand ils ſont levés au bout de huit jours, on les bine & on les rame ſur des appuis. & vers le mois de Juillet on rogne les trainaſſes. Ils aiment une terre ſablonneuſe.

Les haricots ſont un légume très eſtimé dont on fait un grand uſage, tant en verdure qu'en grain, il y en a pluſieurs eſpèces. On peut les réduire à trois; 1°. les haricots gris ſans parchemin qui filent: ils ſont très-abondans & les plus délicats pour manger en verd: leur coſſe n'a point cette peau fine, mais dure, qui dans les autres ſert de premiere enveloppe aux grains. Dans les Provinces Méridionales de la France, on les préfere aux autres haricots, ſoit dans la ſoupe, ſoit en ragoût: il eſt ſingulier qu'on n'en voie preſque pas à Paris, car les Jardiniers n'en cultivent point; il vient cependant dans ce pays-là, comme ailleurs. 2°. Les haricots blancs communs: ceux-ci ſont bons pour manger en grains, ils produiſent & on les cultive comme le haricot ſans parchemin: on les rame de même, & c'eſt par le moyen des rames & des fils qu'ils deviennent ſi abondans, mais il leur faut un terrein très-fertile: les terres ſablonneuſes & légeres, mais un peu humides, leur conviennent mieux que les autres; la figure de cet haricot eſt un peu plus petite & plus ronde que celle des autres. 3°. Le haricot nain & hâtif: il ne file pas comme les autres;

la tige, ſes coſſes & ſes grains, ſont plus gros que ceux des autres eſpèces, il lui faut auſſi une bonne terre.

Toutes ces eſpèces d'haricots ſe cultivent en pleine campagne de même que dans les jardins : ils ne viennent que pendant le Printemps & l'Été. On les ſeme dans les mois d'Avril, de Mai & de Juin pour en avoir juſqu'en Automne : on doit labourer les chaumes au mois de Février, & leur donner trois labours avant de ſemer les haricots : la meilleure méthode de les ſemer eſt de les planter grain à grain avec un plantoir à un pied de diſtance entre chaque grain, en les alignant par ſillons éloignés de deux pieds les uns des autres ; on doit les arroſer tous les fois qu'il eſt néceſſaire par les eaux de quelques ruiſſeaux où de quelques ſources qu'on diſtribue dans les champs. Il y a des pays, comme en Languedoc, où on les ramé avec des perches de huit à dix pieds. Les haricots ainſi arroſés & plantés dans un terrein bien amandé, produiſent d'une maniere ſurprenante ; car il n'y a rien qui approche de la fécondité de cette plante, ni qui mérite davantage l'attention des bons œconomes.

En effet, on peut remarquer qu'un pied d'haricot ramé, bien cultivé & arroſé à propos dans un terrein bien amandé, produit au moins un demi-litron de grain. Donc, ſi dans une toiſe quarrée d'étendue, on met trente-ſix pieds d'haricots, & autant qu'il y a de pieds quarrés, qui eſt la diſtance à mettre entre chaque grain, il y aura dix-huit litrons de haricots par toiſe quarrée à raiſon d'un demi-litron par pied. D'où il ſuit, qu'un arpent de terre qui contient environ mille toiſes quarrées, produira dix-huit mille litrons d'haricots. Il y a ſeize litrons au boiſſeau ; & douze boiſſeaux au ſeptier meſure de Paris : le produit de cet arpent ſera donc de quatre-vingt treize ſeptiers & ſept boiſſeaux d'haricots : la choſe paroîtra prodigieuſe, mais elle n'eſt pas moins très-poſſible : car enfin, un arpent d'haricots bien cultivé produit ſouvent plus de trente ſeptiers de grains. Voyons maintenant le gain :

à n'eſtimer les haricots en grains qu'à quatre ſols le litron, vendu à Paris & aux environs, cela fait trois livres quatre ſols le boiſſeau: & le ſeptier à ce prix vaudra trente-huit livres huit ſols. Quand le Grainetier y gagneroit un quart, ce ſeroit toujours vingt-quatre ou vingt-cinq livres que le Laboureur vendroit le ſeptier de ce grain, ce qui produit plus que le meilleur froment. Donc, un arpent d'haricots tel qu'on vient de le décrire, produiroit au Propriétaire ſept cens vingt-quatre livres, ou tout au moins plus de ſix cens livres, puiſque les frais de culture ne pourroient jamais excéder cent livres.

Il y a un autre moyen de rendre la culture des haricots encore plus fructueuſe que la précédente; ſçavoir, celle qui eſt faite par les arroſemens; il eſt vrai que pour y parvenir, il faut avoir un terrein qui puiſſe être arroſé par le courant d'un ruiſſeau qu'on y détournera, ou par celui de quelque ſource abondante qu'on raſſemble dans un réſervoir fait exprès ou de quelque étang; & que ces eaux puiſſent ſe diſtribuer par une pente naturelle ſur le terrein. 1°. On doit mettre tout le terrein en plate-bandes larges de vingt quatre pieds, relevées d'un pied & demi en dos-d'âne dans leur milieu plus que dans les fonds, le tout pour donner plus de facilité à l'écoulement des eaux autour des plantes. La pente doit être de telle ſorte, que les eaux ne coulent pas trop vîte ſur la terre afin qu'elles s'y imbibent: les eaux doivent pénétrer au moins de ſix pouces, mais non au-delà; on doit avoir aſſez d'eau pour pouvoir arroſer de ſuite le terrein pendant les mois de Mai, Juin, Juillet, Août, & quatre fois par chaque mois. 2°. On doit faire éclore ſon terrein en deux parties égales par un mur fait de pierres ou de terraſſe: au défaut de pierres on peut ſe ſervir de la terre même, mêlée avec un quart de chaux; ſi elle eſt ſablonneuſe, en l'élevant avec deux planches & la battant: on doit faire couler l'eau contre les murs pour en communiquer les influences aux plantes & aux arbres à fruit en eſpalier qu'on éleve autour des murs: faire la principale rigole le long du mur qui

regarde le Nord, & la former avec de la terre mêlée avec de la chaux; faire des trous au travers des murs pour y faire paſſer des tuyaux de terre cuite, deſtinés à introduire les eaux & les conduire dans la rigole de la planche qui ſera au-deſſous. 3°. Mettre dans ces deux champs des haricots avec du froment, car ils réuſſiſſent mieux n'étant mis que de deux en deux ans dans le même terrein On travaille cette terre, comme l'on a dit dans la précédente culture: on remplira ſi on veut tout le terrein, en mettant les graines des hariçots à un pied de diſtance les unes des autres en tout ſens, & en faiſant les ſillons en travers les planches, afin que la rigole qui ſera ſur le dos-d'âne ou ſommet de chaque planche, puiſſe laiſſer couler les eaux dans les ſillons. 4°. Ramer ces légumes avec de fortes perches hautes de dix pieds, ſoutenues par des pieds de fer, & plantées à un pied & demi de profondeur: on doit les avoir fait bouillir dans le goudron ſur la longueur de deux pieds par le bas; elles durent alors plus de dix ans: d'ailleurs elles ne ſervent que quatre mois de l'année, & on a ſoin de les ſerrer après: il faut les pencher un peu de quatre en quatre rangées: on peut auſſi cultiver des féves dans le même terrein, & en mettre deux rangées par ſix pieds en largeur, & deux rangées d'haricots ſur la même largeur, cependant tout le terrein planté en haricots rapporte davantage.

L'Auteur de cette méthode aſſure qu'en la ſuivant exactement, on peut recueillir ſoixante & même ſoixante-dix ſeptiers d'haricots dans chaque arpent, à ne ſuppoſer qu'un quart de litron de grain par chaque pied. Or, à eſtimer le ſeptier d'haricots quinze livres, qui eſt le plus bas prix, cela feroit un total de mille cinquante livres, ſur quoi il faut déduire cent cinquante livres par an pour les frais de culture & des perches; donc il reſte neuf cens livres de net chaque année par arpent. D'où l'Auteur, pouſſant plus loin ſon calcul, pour faire voir le prodigieux avantage de ſa méthode, infére qu'un particulier qui auroit ſeulement quatre arpens de terre aſſez bien ſitués pour pouvoir

être arrosés, comme on vient de le dire, se feroit un revenu considérable de ce petit terrein, en en mettant deux arpens à cultiver des haricots alternativement avec du froment : un troisiéme arpent en luzerne ou tréfle, & le quatriéme en jardin pour son usage. On suppose que ce Propriétaire auroit des vaches & des moutons à proportion de la nourriture que lui fourniroit sa récolte de luzerne, & qu'il feroit suffisamment du fumier pour peu qu'il achetât des pailles d'ailleurs, ce qui seroit fort facile; car l'arpent de bled lui donnera toujours quatre charretées de paille, qui lui produiront douze charretées de fumier au moins. S'il achete encore autant de paille avec la luzerne qu'il ramassera, il pourra avoir autres douze charretées de fumier; ce qui sera suffisant pour l'amandement de ses quatre arpens, une fois que le terrein ait été bien mis en état. Ainsi, ce particulier pourroit compter en revenus, 1°. neuf cens livres sur les haricots; trois cens livres du produit de ses vaches & moutons nourris de sa luzerne; cent cinquante livres sur le froment à ne mettre que dix septiers de bled par arpent, & le septier au prix du moyen bled; enfin, quatre cens liv. sur les légumes de son jardin, & les fruits des arbres qui viendroient le long des murs de clôture pour les quatre clos ensemble, surtout s'il n'étoit pas fort loin d'une grande Ville. Qu'ainsi ces divers revenus monteroient à dix-sept cens cinquante livres par an; le tout avec quatre arpens de terrein bien clos de murs, bien améliorés & bien arrosés, ce qui va au-delà, dit le même Auteur, d'une Métairie de cent arpens, suivant la méthode dont on cultive aujourd'hui les terres. *Journ. œcon. Nov. 1757.*

Maniere de conserver les Haricots verds & les petits pois pour les manger en Hyver, autre que celle de les confire dans le vinaigre, ou de les cuire à demi dans le beurre. Faites provision d'autant d'haricots verds qu'il en faut pour la fourniture de la maison : choisissez-les bien tendres, c'est-à-dire, dans le temps où il n'y a point encore de féve formée dans la cosse : épluchez-les, jettez-les dans un chaudron plein d'eau

bouillante pour les faire blanchir ; ſi la proviſion eſt conſidérable, on les fait blanchir à pluſieurs fois. Quand ils auront aſſez blanchi, tirez les du chaudron, jettez les dans de l'eau froide, & mettez-les égouter ſur des claies d'oſier, après quoi vous les faites bien ſécher au ſoleil : ſi on a la commodité d'un four, on peut les y mettre lorſqu'on en a tiré le pain ; afin qu'ils ſoient plutôt ſecs ; enſuite ſerrez-les dans une caiſſe, & dans un lieu qui ne ſoit point expoſé à l'humidité.

On peut accommoder les petits pois de la même maniere, mais il faut les choiſir petits & tendres dans le temps ordinaire, & les faire ſécher à l'ombre.

Lorſque vous voulez faire uſage de ces haricots verds ou de ces petits pois, prenez-en une poignée ou deux, mettez-les tremper dans de l'eau tiéde : ils y renfleront & reprendront peu à peu la même groſſeur qu'ils avoient quand on les a cueillis ; puis faites-les cuire & accommoder à quelque ſauſſe que ce ſoit : ils n'auront rien perdu de leur goût, & ils paroîtront auſſi beaux & auſſi verds que s'ils venoient d'être cueillis dans le jardin. Bien plus, ils augmenteront au quadruple quand on les a fait tremper. On peut s'arranger là-deſſus par rapport à la quantité qu'on veut faire cuire.

Autre moyen de conſerver les Haricots tendres, & de pouvoir en manger en Carême comme en Été. Faites ſur la fin de l'Été une proviſion d'haricots telle que vous voudrez, & choiſiſſez avec ſoin les plus tendres : épluchez les, c'eſt-à-dire, ôtez en les pointes des deux bouts & les fils des côtés, ſans les caſſer dans le milieu : enſuite faites blanchir ces haricots en les jettant dans l'eau bouillante, ne leur laiſſez faire que deux bouillons, & retirez les auſſi-tôt ; il n'en faut pas davantage ſi on veut qu'ils conſervent leur fraîcheur & leur goût. Pour faire cette opération plus ſûrement, on doit avoir un grand chaudron ſur le feu, dans lequel l'eau bout, & ſe ſervir d'un panier d'oſier avec lequel on plonge dans cette eau les haricots, & les en retirer dès qu'ils ont tant ſoit peu bouilli : on

peut ainſi mettre dans l'eau ſa proviſion par parties & à diverſes repriſes, & obſervant toujours la même proportion de cuiſſon. 2°. A meſure qu'on retire de l'eau les haricots, les éparpiller ſur des claies pour les laiſſer bien égouter & ſe reſſuyer, puis les mettre un peu ſécher à l'ombre. 3°. Mettre enſuite ces claies dans un four après qu'on aura retiré le pain, obſervant que le four ne ſoit pas fort chaud, & ne les y laiſſer pas long-temps, car la trop grande chaleur en altéreroit la bonté. Pour éviter ce danger, on peut les mettre dans un grenier ou autre endroit propre, ſurtout ſi le temps eſt encore fort chaud, & les y laiſſer ſécher à l'ombre & jamais au ſoleil. Lorſqu'ils ſont bien ſecs, les enfermer dans des ſacs de papier contenant chacun environ deux litrons, ſans aucun trou ni fente, & en coller l'ouverture de maniere que l'air n'y puiſſe entrer par aucun endroit. 4°. Serrer ces ſacs dans un lieu ſec & propre juſqu'à ce qu'on en veuille faire uſage. Lorſqu'on en veut manger en Hyver ou en Carême, on retire les haricots d'un ou deux de ces ſacs ; on les met tremper dans de l'eau fraîche pendant un jour entier depuis le matin juſqu'au ſoir, cela les fait renfler & leur rend leur premiere verdure: on peut alors les faire cuire & les apprêter comme s'ils venoient d'être ceuillis. On peut aſſurer, que la différence pour le goût ne ſera pas bien grande, & ſera beaucoup moindre que ſuivant les autres méthodes.

HARMALE. Eſpèce de Rue fort odoriférante & particuliere à l'Égypte. Les Mahométans attribuent à l'odeur de cette plante la vertu de chaſſer les malins Eſprits.

HAY. Animal du Breſil que d'autres nomment *Haychi*, & qui ne ſe nourrit, dit-on, que d'air. Sa grandeur eſt celle d'un chien. Il a la queue fort longue, les pieds velus, avec des ongles fort aigus, le ventre pendant, & le viſage d'une guenon. Il s'apprivoiſe facilement.

HÉDERA. Eſpèce de gomme ou de réſine. C'eſt la gomme du *lierre*, qui a conſervé en François, le

nom latin de cet arbriſſeau. On lui attribue des qualités vulnéraires, ſurtout à celle qui vient des Indes & des Pays chauds. Elle a auſſi la vertu de faire tomber le poil.

HÉDYPNOIS. Plante déterſive & vulnéraire, qui croît dans les Pays chauds, & qui eſt commune aux environs de Montpellier. Ses feuilles reſſemblent à celles de la chicorée ſauvage, mais ſont rudes & ſinueuſes. La tête de ſa tige devient un fruit de la forme d'un petit melon, qui s'ouvre en meuriſſant, & laiſſe voir deux ſortes de ſemences.

HÉDYSARUM. Herbe amere dont la graine, nommée *Sécuridaca* par les Latins, paſſe pour un bon ſtomachique. Ses feuilles reſſemblent aux chiches. On diſtingue le grand & le petit *Hédyſarum*. La graine du petit eſt bonne pour nettoyer les ulcères, & pour diſſiper les dartres.

HÉLIANTHÈME *ou* HERBE D'OR, *& vulgairement* HYSSOPE DES GARIGUES. Plante vulnéraire, dont la fleur eſt couleur d'or, ſuivant la ſignification du nom grec, les feuilles oblongues, étroites, quoiqu'un peu plus larges que celles de l'*Hyſſope*. Elle croît dans les bois des Pays chauds, ſurtout dans leurs parties montagneuſes.

HÉLICHRYSON. Plante, qui ſuivant la ſignification grecque du mot, eſt jaune comme l'or expoſé au ſoleil. Elle eſt commune en Italie, & ſes feuilles reſſemblent à l'auronne.

HÉLIOTROPE. Plante fameuſe qui produit une grande fleur jaune dont on prétend que la propriété eſt de ſe tourner toujours vers le ſoleil, ſuivant la ſignification grecque de ſon nom. Les Apothicaires l'appellent *Verrucaire*, ſoit parce qu'elle a la vertu de diſſiper les verrues, ſoit parce que ſa graine en a la forme.

HÉLIOTROPE. Pierre précieuſe qui eſt verdâtre, & rayée de veines rouges. C'eſt une eſpèce de Jaſpe Oriental.

HELLEBORINE. Arbuſte dont les feuilles ſont fort petites, & bonnes en décoction, pour les maladies du foie.

HÉMEROCALLE. Plante qui reſſemble au lys par les feuilles & la tige, & dont la fleur eſt jaune. Elle croît ſans culture, & ne conſerve ſa beauté que l'eſpace d'un jour, ſuivant la ſignification de ſon nom grec, qui eſt compoſé. Il y a une *Hémerocalle* de jardin, dont les fleurs ſont variées.

HÉMIONITE. Plante dont les feuilles ſont en forme de croiſſant, & qui ne produit ni fleurs ni graine.

HÉMORRHOYDALE *ou* PETITE CHELIDOINE. Plante dont les racines ont quelque reſſemblance avec les *hémorrhoïdes*, & qui eſt bonne pour les guérir.

HÉMORRHOUS. Serpent dont la morſure fait mourrir l'homme, en perdant ſon ſang par toutes les ouvertures du corps. Il habite dans les fentes des rochers. Sa longueur eſt d'environ deux pieds. Il a les yeux étincellans, & le corps couvert d'écailles dures, qui font du bruit lorſqu'il marche.

HÉNECHEN. Eſpèce de chardon des Indes Occidentales, dont les Sauvages, ſurtout du côté de *Panama*, font d'aſſez beau fil, comme on fait du chanvre.

HÉPATE. Gros poiſſon de mer dont la couleur approche de celle du *Foie* humain. Il en tire ſon nom. Sa chair eſt aſſez bonne. On prétend que deux petites pierres qu'il a dans la tête, ſont tout à la fois aſtringentes pour le ventre, & apéritives pour les urines.

HÉPATIQUE. Sorte d'herbe ou de mouſſe qui croît ſur les pierres humides, avec de petites feuilles qui vont en s'élargiſſant & qui ont trois ou quatre déchiquetures. On lui attribue la vertu d'étancher le ſang, & de guérir les dartres & la jauniſſe. C'eſt auſſi le nom d'une petite fleur rouge ou violette.

HÉPATITE. Pierre précieuſe qui a la couleur & la figure du foie.

HERBES. C'eſt un nom qu'on donne aux plantes dont les tiges périſſent tous les ans. Il y en a de pluſieurs ſortes, & 1°. les herbes potageres qu'on cultive pour l'uſage de la cuiſine, telles ſont les herbes qu'on appelle fines, comme la porée, l'oſeille, le cerfeuil,

le pourpier, la pimprenelle, la corne de cerf, l'eſtragon, le creſſon alenois. 2°. Les herbes ou plantes odoriférantes, comme le baume, le baſilic, l'abſinthe, le camomille, le romarin, la ſauge, la lavande, la meliſſe, le thim, &c.

HERBE SAUVAGE ET MÉDECINALES. Les principales ſont l'ellebore, la ſcammonée, l'agaric, la tithimale, & autres.

HERBE A COTON. Elle eſt molle, cotonneuſe, croît aux lieux ſtériles; eſt deſſicative & aſtringente. Sa décoction en vin rouge eſt bonne à la dyſſenterie: ſon eau diſtillée, aux cancers; ſon herbe pilée, aux ulcères.

HERBE AU CHAT. Eſpèce de menthe que les chats aiment. Elle croît aux bords des chemins & lieux humides; eſt deſſicative & apéritive, bonne à la poitrine en forme de tiſane; propre à exciter les mois, hâter l'accouchement, & contre les morſures venimeuſes.

HERBE AUX CUILLERS *ou* COCHLEARIA. Ses feuilles ſont un peu groſſes & preſque rondes. Elle croît dans les lieux ombrageux & maritimes: elle eſt chaude, deſſicative, apéritive; ſon uſage eſt dans les maladies hypocondriaques, & ſur-tout contre le ſcorbut, l'inflammation des gencives. On fait prendre le ſuc ou la décoction de ſes feuilles.

HERBE AUX DENIERS. Elle croît aux lieux humides: ſes branches ſerpentent ſur terre, & ſes feuilles ſont rondes; elles ſont refrigératives & deſſicatives: on s'en ſert dans les affections du poumon, le flux de ventre, les hémorrhoïdes, le ſcorbut, les deſcentes des enfans, mais données en poudre dans de l'eau ferrée, & appliquées; contre toutes plaies & ulcères, cuites avec du vin blanc.

HERBE AUX POUX. Elle croît aux pays chauds: ſa graine doit être récente, bien nourrie; elle eſt purgative, on ne la donne jamais par la bouche: elle entre dans les remédes déterſifs pour les ulcères, les galles & la maladie pédiculaire ou des poux: on la pile, on en oint la tête & tous les poux meurent.

HERBE AUX PUCES. Grande & petite. Elle croît aux lieux incultes, dans les champs, aux bords des vignobles: on la doit choiſir bien nourrie, nette, douce au toucher: elle évacue la bile jaune; elle eſt ſpécifique dans la dyſſenterie, le crachement de ſang. Le mucilage de la petite s'emploie dans les inflammations de la gorge, & l'ardeur des reins. L'herbe répandue par la chambre en chaſſe les puces.

HERBE A PAUVRE HOMME, *ou* GRATIOLE, de ſon nom latin. Plante purgative, & fort commune, que les pauvres de la Campagne emploient dans leurs médecines & leurs lavemens. Ses feuilles reſſemblent aſſez à celles de l'hyſſope, & la couleur de ſes fleurs eſt blanche, ou purpurine.

HERBE DE BENGALE. Plante, ou herbe, dont la tige qui eſt épaiſſe d'un doigt, eſt couronnée d'un bouton, en forme de houpe, qui ſe file & dont les Tiſſerans du pays font diverſes étoffes ſur tout cette ſorte de taffetas qu'on nomme en Europe *Taffetas d'herbes*.

HERBE DE MUSC. Plante commune aux Antilles, dont les fleurs ſont jaunes, & ſe forment en boutons qui contiennent une graine brune, dont l'odeur reſſemble parfaitement à celle du Muſc.

HERBE DE ST. CHRISTOPHE *ou* CHRISTOPHORIANE. Plante des bois montagneux, qui paſſe pour un poiſon fort ſubtil, mais dont on ſe ſert extérieurement pour la galle. Elle pouſſe pluſieurs tiges. Ses feuilles ſont grandes, diviſées en pluſieurs parties, pointues & dentelées, d'un verd blanchâtre. Ses fleurs ſont blanches, en maniere de roſe, & chacune de quatre feuilles.

HERBE DE STE. BARBE Plante aſſez commune, dont on compoſe un baume ſpécifique pour les bleſſures, en la pilant & la mettant dans de bonne huile d'olive, pendant un des mois d'Eté.

HERBE MOLUCANE. Plante de la Nouvelle-Eſpagne, qui tire ſon nom d'un lieu nommé *Moluco*, où elle croît abondamment & demeure verte toute l'an-

née. On vante la ſeconde écorce & ſes feuilles, comme de puiſſans vulnéraires.

HERBE-PARIS. Plante nommé autrement *Raiſin de Renard*, dont les feuilles ſont diſpoſées en croix de Bourgogne, & qui porte à la cîme de ſa tige une petite boule rouge, dans laquelle eſt ſa graine, qu'on prétend excellente contre toutes ſortes de poiſons.

Mauvaiſes Herbes. On appelle ainſi toutes celles qui dérobent aux bons grains une partie de la ſubſtance de la terre qu'elles épuiſent: celles qui ſont les plus nuiſibles pour le bled, ſont la nielle; ſa graine eſt noire: elle ſe ſépare difficilement du grain & noircit le pain; 2°. la queue de renard, dont la ſemence reſſemble à celle de froment, elle rend le pain amer; 3°. le ponceau ou pavot ſauvage, elle ſe multiplie au point d'étouffer le froment; 4°. le veſceron, qui le fait pourrir; 5°. le chiendent ou pas-d'âne, dont les racines s'étendent en traînaſſe: 6°. le melilot qui donne au pain une mauvaiſe odeur. Enfin, les chardons & les hiebles. Le plus ſûr moyen de détruire les mauvaiſes herbes, eſt de continuer les labours pendant que les grains ſont en terre, mais on ne peut le faire qu'en pratiquant la méthode de la nouvelle culture, enſeignée dans le Traité de la culture des Terres. Paris, 1753.

HÉRISSON. Petit animal qui a le dos couvert d'épines, ou de pointes, qu'il leve & qu'il baiſſe à ſon gré, & qui ſe ramaſſe en boule, pour ſe défendre contre les autres animaux, avec ces armes naturelles. On en diſtingue deux ſortes; l'une, qui a le muſeau du chevreau; l'autre, qui a le nez d'un chien. La chair de l'*Heriſſon* eſt peſante & difficile à digérer. Il y a des *Heriſſons* de mer, qui ſont couverts d'une écaille parſemée de pointes. On en diſtingue auſſi de pluſieurs ſortes.

HÉRISSON. Fruit des Indes Orientales, de la figure & de la groſſeur d'une poire, mais couvert d'une écorce hériſſée d'épines. Il croît par grappes à de grands arbres; & ſa poulpe, qui eſt de fort bon goût, ſe conſerve ſi bien qu'on en fait proviſion pour les voyages de mer.

HERMANNIE. Plante dont le calice eſt d'une ſeule piéce, à cinq ſegmens, & la fleur pentapétale. On en diſtingue juſqu'à ſept eſpèces.

HERMINE. Eſpèce de belette qui a la peau très-fine & très-blanche, avec une petite pointe noire au bout de la queue. L'*Hermine* aime les Pays froids; ou plutôt quelques-uns aſſurent que ce n'eſt que la belette des Pays froids, qui blanchit en Hyver, & qui reprend la couleur ordinaire des belettes au Printemps.

HERMODACTE. Plante dont les feuilles reſſemblent à celles de poreau. Ses racines, qui portent en Médecine, le nom d'*Hermodacte*, parce qu'elles ont la forme du doigt, ſuivant la ſignification du mot, ſervent à purger la pituite.

HERNIAIRE. Plante, qui a pris ſon nom de ſa vertu pour guérir les ruptures. Elle eſt bonne auſſi pour la pierre & pour les plaies. D'autres la nomment *Empétre*, ou *Herbe turque*, ou *Mille-grains*, ou *Herba cancri minor.*

HÉRON. Oiſeau ſauvage, qui vole fort haut, & qui ſe nourrit particuliérement de poiſſon. Il a les jambes, le cou & le bec fort longs. Il bâtit ſon nid au ſommet des grands arbres, & l'on prétend qu'il eſt de nature ſi chaude, que ſi ſon ordure tombe ſur quelque branche, elle la fait ſécher & mourrir. Quelques-uns regardent les courlis, les butors & les crabiers de l'Amérique, comme différentes eſpèces de *Hérons.*

HETICH Racine du Bréſil, qui fait la principale nourriture du Pays, & qui étant cuite eſt de fort bon goût. Ses feuilles ſont rampantes & reſſemblent à celles des Épinars. Cette racine n'a pas de ſemence. On en coupe des morceaux qu'on plante & qui produiſent autant d'autres *Hetichs.*

HÊTRE. Arbre de futaie fort haut & fort droit, dont l'écorce eſt unie & blanchâtre; les feuilles d'un beau verd, & le fruit eſt un petit gland à trois angles qu'on nomme faine: il eſt fort bon pour engraiſſer les cochons & les pigeons; on en fait de l'huile à brûler. Cet arbre ſe plaît dans les terres ſablonneuſes; on

peut le laiſſer en haute tige, & en faire des paliſſades. Le bois de Hêtre eſt ſec & pétille dans le feu; il eſt peu ſolide, on s'en ſert beaucoup en menuiſerie, débité en planches larges d'onze à douze pouces ſur treize lignes d'épaiſſeur; en poteaux, depuis ſix juſqu'à dix pieds de long. On fait avec les gros Hêtres des tables de cuiſine, des étaux, des pelles, des ſabots: le plus grand débit eſt en bois à brûler. Les copeaux de Hêtre ſont les meilleurs pour faire des rapés & éclaircir le vin qu'on verſe deſſus.

HIABLE *ou* YEBLE. Plante qui, ſans être arbre, a beaucoup de reſſemblance avec le ſureau, & dont le ſuc a des vertus deſſicatives & congelatives, qui le font employer pour diverſes maladies. Il entre auſſi dans la compoſition d'une eſpèce de ſavon noir, qui eſt fort en uſage dans les Pays-Bas.

HIBOU *ou* CHAT-HUANT. Oiſeau de nuit de couleur fauve. Il a une eſpèce de houpe ou touffe de plumes au-deſſus des yeux, & qui lui deſcend autour du cou: ſes yeux ſont enfoncés & noirs, ſon ventre eſt blanc marqué de taches noires, ſon bec blanc, les ongles crochus, les jambes couvertes de plumes: il fait la guerre aux ſouris & aux rats, de même que les chats.

HICARD. Oiſeau de la groſſeur d'une pie, qu'on met au rang des oiſeaux de riviere, parce qu'il les fréquente, & qui eſt commun dans la nouvelle France.

HIERACITE. Pierre précieuſe, couleur d'*Epervier*, qui eſt bonne pour les hémorrhoïdes.

HIERACIUM. Plante, qui ſe nomme auſſi *Herbe à l'épervier*, & qui eſt une eſpèce de laitue ſauvage. On en diſtingue deux ſortes; la grande, qui reſſemble à la laitue; & la petite, qui reſſemble à la chicorée On prétend que l'épervier s'en frotte les yeux, pour s'éclaircir la vûe.

HIMANTOPE. Oiſeau aquatique, qui, ſuivant la ſignification du mot, a les pieds rouges comme le ſang. Il a le bec & le cou longs. Sa couleur eſt noirâtre, tirant ſur le verd; & ſes jambes, auſſi rouges

que ſes pieds, ſont fort hautes, & ſa queue eſt cendrée. L'*Himantope* eſt rare.

HIPPOGLOSSE. Herbe, entre les feuilles de laquelle il ſort une eſpèce de langue, ſuivant la ſignification d'une partie du mot. On vante ſa vertu pour les infirmités particulieres des femmes.

HIPPOLAPATHE. Plante qui eſt une eſpèce de *Lapathum*, ou de *Lapathe*, & à laquelle on attribue les mêmes vertus. Elle croît dans les marais & dans les lieux où l'on nourrit des beſtiaux.

HIPPOLITHE. Qui ſignifie *Pierre de Cheval.* C'eſt une pierre de la groſſeur d'un œuf, qui ſe trouve ſouvent dans la veſſicule du fiel, dans les inteſtins, ou dans la veſſie du cheval. On prétend qu'elle eſt ſudorifique, qu'elle réſiſte au venin, qu'elle tue les vers, & qu'elle arrête le cours de ventre.

HIPPOMANE. Herbe qui fait entrer les chevaux en fureur, lorſqu'ils en mangent; auſſi ce mot ſignifie-t-il *fureur de cheval.*

HIPPOPHAES. Herbe maritime, dont les feuilles reſſemblent à celles de l'olivier, mais ſont entremêlées d'épines blanches, & dont les fleurs ſont en grappe. Son jus eſt purgatif.

HIPPOPHESTE. Herbe qui ſert aux foulons, & dont le jus eſt bon pour l'épilepſie & pour les foibleſſes de nerfs. Elle croît dans les lieux maritimes, & ſes feuilles ſont petites & piquantes.

HIPPOPOTAME. Cheval de riviere. Cet animal eſt fort commun dans les grandes rivieres d'Afrique. Il eſt amphibie, & ſort ſouvent de l'eau, pour brouter dans les campagnes. Il ne reſſemble au cheval que par la tête. Sa groſſeur eſt double de celle d'un bœuf. Il a le pied fourchu, la queue courte, & la peau fort unie & ſans poil.

HIPPORITE. Nom d'une pierre argilleuſe, qui a trois canelures dans le milieu, en forme de ſelle de cheval.

HIRARE. Animal du Breſil, qui vit de miel, & qui le tire fort adroitement des ruches, en fouïſſant la terre au-deſſous. On prétend que c'eſt une eſpèce d'hyeme.

HIRONDELLE. Petit oiſeau noir & blanc, qui n'habite nos climats qu'au Printemps & en Eté. Quelques uns prétendent que les *Hirondelles* ſe cachent dans des trous pendant l'Hyver. D'autres aſſurent que ſe mettant en tas & formant une eſpèce de mole, elles ſe laiſſent tomber au fond des étangs, où elles demeurent juſqu'au retour de la belle ſaiſon : ils le prouvent même par des exemples. D'autres les font venir d'Afrique, où elles retournent en Automne.

HIRONDELLE DE MER. Poiſſon couvert d'écailles dures & mouchetées, qu'on nomme ainſi, parce qu'il a les nâgeoires fort grandes, en forme d'ailes d'*Hirondelle*.

HIVOURA. Arbre du Breſil, qui ne produit que de cinq en cinq ans. Son fruit eſt une eſpèce de petite prune, qui contient un petit noyau agréable & ſain pour les malades.

HOCHE PIÉ *ou* HAUSSE-PIÉ. Oiſeau qu'on lâche ſeul après le Héron, pour le faire monter.

HOLOSTEON. Poiſſon du Nil, d'une figure ſinguliere. Sa longueur eſt environ d'un pied. Sa forme eſt pentagone, ſa couleur blanchâtre, ſon cuir ſi oſſeux qu'il ſe garde ſans ſe corrompre, d'où lui vient ſon nom ; ſes dents ſemblables à celles des rats, & ſa gueule fort petite. On donne le même nom, & par la même raiſon, à une eſpèce de plantain, qui croît dans les Pays chauds, & qui paſſe pour un bon vulnéraire. Ses feuilles ſont ſi nerveuſes & ſi rudes, qu'elles approchent de la dureté de l'os.

HOLOTHURION. Eſpèce de zoophyte. C'eſt une plante des Indes, à laquelle on ne peut toucher ſans ſe ſentir la main violemment enflammée. Le reméde eſt d'y appliquer promptement de l'ail pilé, ſans quoi cette ardeur va juſqu'à donner la fiévre. Quelques Indiens ne laiſſent pas de mêler le ſuc de cette plante dans leurs liqueurs, pour les rendre plus picquantes ; & de là vient une partie de leurs maladies.

HOMAR. Groſſe écreviſſe de mer fort commune ſur les Côtes Occidentales & Méridionales de France.

HONNITS-ANCAZON. Arbriſſeau de l'Iſle de Madagaſcar

Madagaſcar dont la fleur rend la même odeur que le jaſmin, mais eſt beaucoup plus grande, & croît ſur une tige blanche.

HOPLITE. Pierre qui eſt revêtue d'une croute métallique & luiſante comme l'acier.

HOQUALLA. Arbre de la Nigritie, qui produit, pour fruit, une eſpèce de féves, dont la peau, réduite en cendre, ſert dans la Médecine.

HORAME. Arbre de l'Iſle de Madagaſcar, qui produit une gomme, nommée *Tacamahara*, employée dans la Médecine, & dont le bois eſt propre à conſtruire des vaiſſeaux.

HORMINUM. Plante dont les feuilles reſſemblent à celles du *Marrube;* & qui produit dans de petites gouſſes, une graine noire à laquelle on attribue la vertu de nettoyer les yeux, & de réſoudre les humeurs. L'*Horminum* eſt ce qu'on appelle communément l'*Orvalle*. Il y a un *Horminum* ſauvage, dont les feuilles reſſemblent beaucoup à la ſauge.

HOUBLON. Plante annuelle dont les feuilles reſſemblent aſſez à celles de la coulevrée. Ses fleurs portent quantité de petites cloches jaunâtres, qui renferment une graine noire & amere; c'eſt cette graine dont la bierre eſt principalement compoſée. On cultive une grande quantité de houblonnieres dans tous les pays où la bierre eſt d'un grand uſage, comme en Flandres & en Angleterre. Le houblon croît naturellement le long des haies & des ruiſſeaux: le houblon mâle eſt le plus eſtimé; c'eſt celui qui porte le fruit; il croît en ſerpentant.

Le houblon demande un terrein un peu gras & point pierreux: on doit le labourer à l'entrée de l'Hiver & à la fin, y faire des trous d'environ un pied en tous ſens, & à quatre pieds de diſtance, & que l'on remplit de fumier à la fin de Mars: on met des boutures de houblon dans chacun des trous. Lorſqu'il a pouſſé à la hauteur d'un pied, on fiche en terre de petites perches comme pour ramer des haricots; mais en les mettant à la rame, on doit tourner le houblon de gauche à droite, afin que le ſoleil l'attire. Enſuite

on jette de nouvelle terre autour de chaque plante. Au mois de Mai on donne un troiſiéme labour : vers Décembre, on met un demi-pied de fumier ſur chaque motte de houblon : on bêche la terre & on renfouit le fumier. En Mars, on bêche encore, & à la fin du mois on le taille, c'eſt-à-dire, qu'on coupe tout le vieux bois à raze du cœur de la plante. En Avril, on plante à côté de chaque motte de houblon de groſſes perches de bois blanc, & on y lie le houblon avec de bon fil. En Septembre, & dès qu'il jaunit, ce qui en marque ſa maturité, on le coupe avec la faucille, c'eſt-à-dire, qu'on coupe les ſarmens à deux pieds de terre ; puis on détache toutes les cloches : enfin, on le fait ſécher dans un lieu fait exprès ſur une grande grille de bois, ſous laquelle on fait un grand feu ; enſuite on l'emploie pour la bierre. On le vend au poids tout emballé : ce n'eſt guères qu'à la troiſiéme année qu'on peut eſpérer beaucoup de fruit de cette plante.

Il y a une roſée farineuſe & mielleuſe qui tombe en Été au lever du ſoleil, dans le temps que le houblon eſt en fleur ; elle fait ſécher & conſumer les feuilles, & ruine quelquefois la récolte. Pour détourner les mauvais effets de cette roſée, il n'y a pas de reméde plus ſûr que d'arracher ſur le champ toutes les feuilles du houblon ; car les ſemences repouſſent d'autres feuilles : par-là on peut ſauver au moins la moitié, & quelquefois les deux tiers de la récolte ordinaire. On peut encore employer avantageuſement le fumier de porc dans les houblonnieres : il faut qu'il ſoit crud & non pourri : on doit en couvrir les foſſes à houblon, tant en Automne, que dans le Printemps. Les feuilles & ſarmens des houblons choiſis jeunes, ſont d'un grand ſoulagement en Hiver pour les beſtiaux.

HOUILLE. Matiere noire, ſulphureuſe & combuſtible, qui ſe tire du ſein de la terre, & qui ſert dans pluſieurs pays, au lieu de bois à brûler. Les Forgerons s'en ſervent auſſi.

HOVO. Grand arbre de l'Amérique, commun aux

environs de Panama, de la racine duquel on tire par inciſion, une liqueur fort agréable. Son fruit eſt une eſpèce de prunes.

HOUX. Arbriſſeau dont les feuilles ſont toujours vertes, & bordées de pointes, ou d'épines. Son fruit qui eſt rond & rouge, contient un noyau d'aſſez bon goût. Le bois de *Houx* va au fond de l'eau. Ses branches ſont fort ſouples; & delà vient le nom de *Houſſine*, pour ſignifier une petite baguette flexible. Le *Houx panaché* eſt une eſpèce de *Houx* dont la feuille eſt tachetée de jaune.

HUART. Oiſeau aquatique de la grandeur d'un Coq-d'Inde, & d'un fort beau plumage. Ce nom lui vient de ſon cri qui fait entendre diſtinctement le mot d'*Huart* Il eſt commun ſur la Riviere de Miſſiſſipi, & la chair en eſt fort bonne.

HUET. Oiſeau qui eſt une ſorte de grand hibou, de couleur cendrée, & moucheté de noir. D'autres l'appellent *Huot* & *Hulot*.

HUITRE. Poiſſon de mer que la Nature a renfermé entre deux écailles, & qui jette ſon frai au mois de Mai; ce qui ne permet guères d'en manger juſqu'au mois de Septembre. Le frai s'attache aux rochers, & même aux branches de certains arbres qui ſe baiſſent ſur le rivage dans pluſieurs endroits de l'Afrique & de l'Amérique, & les écailles commencent à ſe former dans l'eſpace de vingt-quatre heures. On rend les *Huîtres* vertes, en les faiſant parquer dans des anſes bordées de verdure. Les Relations de la Chine nous apprennent qu'on y ſeme des *Huîtres* dans des campagnes couvertes d'eau; c'eſt-à-dire, qu'on y jette de petits morceaux d'écaille, qui deviennent une eſpèce de ſemence, ou qui en contiennent naturellement.

HUÎTRE ÉPINEUSE, HUÎTRE FEUILLÉE. Noms de deux coquillages marins; le premier à fond blanc, avec des épines brunes; l'autre, tacheté de pourpre. Ce ſont les plus beaux de cette eſpèce.

HUITZITZIL. Oiſeau du Mexique qui n'eſt pas plus gros qu'un papillon, mais dont on vante beau-

coup la beauté. Il vit de la roſée qu'il recueille ſur les fleurs; & lorſqu'elles ſe ſéchent, il fiche ſon bec dans un tronc d'arbre, où il demeure attaché juſqu'au renouvellement de la Nature. C'eſt apparemment le guainombie ou le renat.

HUITZPACOTLI. Arbriſſeau rampant du Mexique, dont les feuilles ſont triangulaires, & qui porte une eſpèce de noiſette qui eſt un excellent purgatif.

HUPPE. Oiſeau de la groſſeur d'une grive, qui a la tête pointue & ornée d'une touffe de plumes en forme d'aigrette. Il a les aîles noires, l'eſtomac roux & le dos cendré.

HURA. Belle eſpèce de Noyer de l'Amérique, dont la fleur, compoſée d'une ſeule feuille en forme d'entonnoir, eſt légerement découpée en douze parties. Son fruit eſt globuleux, & diviſé auſſi en douze cellules, dont chacune contient une ſemence.

HURIO. Grand poiſſon de l'eſpèce cétacée, qui ſe trouve particuliérement dans le Danube, où la fraîcheur des eaux l'attire. Il eſt ſans écailles, & preſque entiérement cartilagineux. Il s'en trouve qui peſent juſqu'à quatre cens livres. On en tire l'*Ichthyocolla*.

HUTIA. Eſpèce de Lapin de l'Iſle Hiſpaniole, mais qui a les oreilles courtes & la queue d'une taupe.

HYACINTHE. L'Hyacinthe eſt une plante bulbeuſe: il y en a beaucoup de ſortes & toutes différentes par leurs couleurs. Ses fleurs reſſemblent à de petits godets qui ſortent de leur tige, attachés ſéparément ſous une petite queue. Les Hyacinthes Orientales ſont fort eſtimées des Fleuriſtes, ſurtout lorſqu'elles ſont doubles, c'eſt-à-dire, qu'elles ſont d'un beau bleu ou de couleur de porcelaine. Les Hyacinthes veulent être expoſées au ſoleil, & dans une terre de potager: on leur donne la profondeur d'un demi-pied, & autant de diſtance de l'un à l'autre, & au bout de trois ans on les leve. Il y a encore les Hyacinthes d'Inde qui ſont de deux ſortes; la premiere eſt le polianthe étoilé, qui produit à ſa cime comme un gros épi, compoſé de pluſieurs boutons, leſquels s'écartant,

forment un bouquet d'étoiles variées de blanc & de bleu. La ſeconde eſt la tubereuſe : celle-ci eſt compoſée de pluſieurs tiges qui ſoutiennent à leur extrêmité, des fleurs blanches d'une odeur agréable, mais très-forte, & qui porte à la tête de bien des perſonnes : cette plante n'ouvre que quatre ou cinq de ſes feuilles à la fois, elles ont la figure & la blancheur des Hyacinthes Orientales : elle ſe multiplie d'oignons qui ſont fort gros, & elle demande le grand ſoleil.

HYACINTHE. Nom d'une pierre précieuſe dont on diſtingue pluſieurs ſortes.

HYBONCOULM. Nom d'un fruit d'Amérique, de la groſſeur d'une datte, dont on tire une huile excellente pour les plaies & les ulcères, & pour fortifier les membres par la ſimple onction.

HYDROCOTILE. Plante vulnéraire qui croît dans les marais, & dont les feuilles ſont rondes & creuſes. Elle pouſſe pluſieurs petites tiges qui ſerpentent & s'attachent à la terre.

HYDROPIPER. Plante qui s'appelle vulgairement *Curage*. Sa graine eſt forte, comme une eſpèce de poivre, ſuivant ſon nom, & vient en forme de grappe près des feuilles.

HYÈNE. Animal farouche & très-vorace, connu des Anciens, ſous ce nom, mais que la plûpart des Voyageurs prennent aujourd'hui pour la civette, d'autant plus que les Anciens le croyoient fort commun en Afrique. Ils en racontent bien des choſes qui paroiſſent fabuleuſes.

HYPECOON. Herbe dont les fleurs ſont jaunâtres, les feuilles un peu plus grandes que celles de la rue, & la graine ſemblable à celle de la nielle. Elle croît dans les bleds, & n'eſt pas moins froide que le pavot. On en diſtingue deux eſpèces.

HYPERICON. Plante rougeâtre, chargée de branches, dont les feuilles reſſemblent à celles de la rue, & ſont toutes percées de petits trous. Ses fleurs ſont jaunes. Elle croît également dans les lieux cultivés & ſauvages. Les vertus de ſa graine, qui eſt noire, ſont vantées contre la pierre & les venins, & pour le crachement

de ſang. Elle ſe prend dans du vin. L'eau diſtillée de toute la plante eſt employée contre l'épilepſie & la paralyſie.

HYPOCISTE. Plante aſtringente, qui entre dans la compoſition de la thériaque. C'eſt un rejetton des racines du *ciſte*.

HYPOLAPATHE. Eſpèce de rhubarbe, ou de rapontic, dont on diſtingue deux ſortes; l'une, ſauvage; & l'autre qu'on cultive dans les jardins.

HYSSOPE. Plante aromatique qu'on cultive dans les jardins, où on la met en bordure : elle eſt de bonne odeur, elle ſe multiplie mieux de rejettons que de graine, il faut les déplanter tous les deux ans. On fait uſage de ſes feuilles dans les maladies du poumon, comme la toux, l'aſthme; mais les fleurs ſont préférables aux feuilles : on en fait un ſyrop & un vin aromatique.

HYSTERA PETRA. Pierre figurée ſur laquelle ſe trouve la forme de la partie naturelle de la Femme, & qui eſt commune ſur une montagne voiſine de Coblentz. On prétend qu'elle abbat les vapeurs, & qu'elle excite les régles.

HYVOURAHÉ. Grand arbre du Breſil dont l'écorce s'emploie pour les maux vénériens ; comme le bois de gaïac. Elle eſt de couleur argentée en dehors, & rouge en dedans. Il en ſort un ſuc laiteux dont le goût approche de celui de la regliſſe. On aſſure que l'arbre ne porte du fruit que de quinze en quinze ans. C'eſt une ſorte de prune, couleur d'or, tendre, & de très-bon goût.

I

IBEIXUMAR. Arbre de l'Amérique Méridionale, dont le fruit, en forme de pomme, contient une matiere semblable à de la glu Son écorce qui eſt auſſi fort gluante, ſert aux mêmes uſages que le ſavon d'Eſpagne, ſans nuire au linge ni aux étoffes.

IBEX. Eſpèce de chèvre ſauvage, qui habite les rochers les plus eſcarpés, & qui a reçu de la nature deux longues cornes qui s'étendent fort loin ſur le dos, avec leſquelles elle ſe retient, lorſque le pied lui manque ſur la pente des rochers.

IBIBOHOCA. Serpent fort venimeux du Breſil, qui eſt tacheté de rouge, de noir & de blanc. L'*Ibiracua*, ou *Ibyera*, en eſt un autre, dont le venin fait jetter le ſang par toutes les ouvertures du corps, & même par les pores, à celui qui en eſt mordu.

IBIRAPITANGA. Grand & gros arbre du Breſil, dont le bois eſt de couleur rouge, & d'une force extraordinaire pour teindre de cette couleur. Ses feuilles reſſemblent à celles du bouis. L'*Ibibiraba* eſt un autre arbre du même Pays, dont les feuilles rendent, par la diſtillation, une eau merveilleuſe pour les yeux.

IBIS. Oiſeau fort commun en Égypte, & qui aime tant ce Pays qu'il ſe laiſſe mourir de faim, ſi on le tranſporte ailleurs. Les Égyptiens l'adoroient, parce qu'il ne ſe nourrit que de ſerpens & de leurs œufs. Il a le bec de la cicogne, & ne boit jamais d'eau trouble, ce qui faiſoit que les Prêtres ſe purifioient avec de l'eau dont ils avoient bû. On prétend que les hommes lui doivent l'invention des lavemens; parce qu'il ſe ſeringue d'eau ſalée avec ſon bec, lorſqu'il a beſoin de ce reméde. Il y a des *Ibis* blancs; mais les *Ibis* communs ont le dos mêlé de noir, de verd & de pourpre, & le ventre blanc.

ICAQUE. Prunier des Antilles qui porte une prune assez semblable à celle de damas. Elle est si estimée de plusieurs Nations sauvages, que vers le temps de sa maturité on fait la garde avec des armes, pour empêcher que les Sauvages voisins n'en viennent cueillir.

ICHERA MOULI. Racine extrêmement chaude des Indes Orientales, qui a diverses propriétés, surtout contre la morsure des Serpens. Une cuillerée d'eau chaude où elle a trempé, guérit, presque sur le champ, les plus douloureuses indigestions.

ICHNEUMON. Animal d'Égypte de la grandeur d'un chat, qui a le grouin d'un pourceau, & cinq griffes aux jambes de derriere. Il est fort ennemi des crocodiles & de tous les serpens. On dit qu'il s'insinue dans le ventre du crocodile, tandis que cet animal dort, & qu'il lui mange le foie. On prétend aussi que lorsqu'il veut combattre un serpent, il se plonge dans l'eau, & se roule ensuite sur la poussiere dont il se fait une cuirasse qu'il laisse sécher au soleil. Sa couleur est mouchetée de blanc, de jaune & de cendré.

IDIS. Perles de verre applaties par les bouts, que les Européens emploient dans le commerce avec les Négres, sur les côtes d'Afrique. Elles sont jaunes avec quatre raies noires.

IDOLE DES MAURES. Poisson de la mer des Indes, qui ressemble au tafelvisch, sans être si grand. Il a le grouin d'un cochon; & son nom lui vient de la superstition des Maures, qui le rejettent dans la mer, par cette raison, lorsqu'ils le trouvent dans leurs filets. Il n'est bon à manger que rôti.

IF. Arbre dont les feuilles ressemblent à celles du sapin, & sont d'un verd brun qui ne se flétrit jamais. Il porte une espèce de baies rouges, comme celles du houx, dont les qualités sont fort dangereuses. Le bois même de l'*If* est venimeux, comme on l'a vérifié par des tonneaux qu'on en a faits pour y mettre des liqueurs; & quelques-uns prétendent que son ombre l'est aussi.

IGBUCAMICI Arbre de l'Amérique Méridionale, dont le fruit ressemble à la pomme du coing, &

contient une graine qui paſſe pour un reméde certain contre la dyſſenterie.

IGCICGA. Arbre reſineux du même Pays, dont l'écorce pilée rend une liqueur qu'on fait congeler & qui ſert d'encens. L'*Igtaicica* eſt un autre arbre des mêmes lieux, dont la réſine eſt auſſi tranſparente que le verre.

IGNAME *ou* IGNIAME. Racine de Nigritie, & commune auſſi dans pluſieurs parties de l'Amérique, qui eſt une eſpèce de *Patate*, dont les Négres ſe nourriſſent. Elle pouſſe des fleurs jaunâtres qui rampent ſur la terre, & qui donnent de la graine. Ses feuilles ſont en forme de cœur & plus grandes que celles des patates.

IGUANA *ou* GUANA. Eſpèce de Lézard d'Amérique, dont la peau eſt revêtue de petites écailles brunes & cendrées, & qui a comme des dents de ſcie, le long du dos. Il pond un grand nombre d'œufs, de la groſſeur d'une noix. L'*Iguana* eſt un animal amphibie, ſi peu nuiſible, que ſa chair & ſes œufs ſont un fort bon aliment. Les Eſpagnols mêmes en mangent.

IGUARUM. Animal amphibie du Breſil, ennemi de l'homme, & de la groſſeur d'un bœuf.

IMMA. Terre rouge, dont les Teinturiers & les Peintres ſe ſervent, en Perſe, & que les femmes emploient auſſi pour ſe colorer le viſage. L'*Imma* ſe tire particuliérement de la Montagne de Chiâmpa, près de Barder-Abaſſi.

IMMORTELLE. Ses fleurs ſont de couleur jaune, découpées en étoile, & peuvent être gardées ſans qu'elles ſe flétriſſent : on les replante au mois de Septembre, comme les autres fleurs.

IMPÉRATORIA. Plante dont les feuilles reſſemblent à celles du panais ſauvage, & qui porte une graine piquante & odoriférante. On la nomme auſſi *Aſtrentia* & *Oſtrutium*. Ses vertus ſont en ſi grand nombre contre toutes les maladies & tous les poiſons, qu'elle en a mérité le nom d'*Imperatoria*.

IMPÉRIALE. Plante dont la tige eſt fort haute,

& couronnée de quatre ou cinq fleurs du même nom, qui ſe renverſent en forme de cloche. C'eſt auſſi le nom d'une prune violette, de forme oblongue.

INDE. Drogue à l'uſage de la Peinture, de la Teinture & de la Médecine. On diſtingue deux ſortes d'*Indes*; l'une qui eſt le ſuc d'une herbe nommée *Guêde*; l'autre qui eſt celui de l'Indigo. On appelle auſſi *Inde*, un ſorte de bois dont la décoction eſt fort rouge. L'arbre qui ſe nomme *bois d'Inde*, eſt un arbre aromatique des Indes Occidentales, dont les feuilles ſervent d'épices aux Sauvages, dans toutes leurs ſauces. Les Médecins en ordon..ent des bains pour fortifier les nerfs.

INDIGO. Nom d'une teinture violette, qui ſe tire des feuilles d'une plante que les Eſpagnols nomment *Anil*, & qui porte, parmi nous, le même nom d'*Indigo*. Sa fleur eſt rouge, & ſa graine couleur d'olive. L'*Indigo* eſt une eſpèce de *Sain-foin*, qui ne s'éléve que d'environ deux pieds & demi; mais qui, lorſqu'on ne le coupe pas, prend forme d'arbriſſeau, & pouſſe un grand nombre de rameaux. Ses feuilles ſont d'un verd fort brun, argentées par-deſſus, & de la grandeur de l'ongle du petit doigt.

INSECTES qui nuiſent aux plantes dans les jardins. 1°. Les Tigres, petits Inſectes gris & ronds qui rongent particuliérement les feuilles de poiriers en eſpalier. *Remède.* Il faut brûler à trois pieds des arbres qui en ſont infectés des branches de genet ou de fougere bien ſéche, & chaſſer la fumée ſur les feuilles. 2°. Les loirs, eſpèce de gros rats gris: on les détruit avec des piéges comme des 4 de chiffre ou ratieres bien amorcées de lard grillé. 3°. Les perce-oreilles, on les prend dans des petits cornets de papier placés à différens endroits. 4°. Les hannetons, on ſecoue les branches des arbres ſur leſquelles ils ſont & dans le plus fort de la chaleur du jour, & on les écraſe. 5°. Les taupes: on les détruit en jettant dans leurs trous de la poirée, ou de l'oignon, ou de la fiente de cochon. 6°. Les mulots, qui ſont des petites ſouris, & les muſaragnes, qui ſont des petites taupes: on les détruit ou par des piéges ou

par des cloches de melon pleines d'eau, miſes à fleur de terre & couvertes de paille. 7°. Les coupe-bourgeons ou liſettes, petits Inſectes griſâtres, qui coupent les jeunes jets des arbres fruitiers, & font périr les greffes : on s'en garantit en emmaillotant les greffes & jets, de papier lié avec du fil. 8°. Les pucerons, qui écloſent aux Printemps, & ſe cachent dans les feuilles : il faut frotter les branches avec de la chaux vive trempée dans l'eau. 9°. Les punaiſes vertes & rouges : on les chaſſe en répandant du vinaigre ſur les boutons des fleurs qu'elles mangent ; à l'égard des orangers comme ils ſont ſujets à ces bêtes, on doit tailler avec ſoin tout le bois inutile de la tête. 10°. Les cantharides, eſpèce de mouches vénimeuſes, qui s'attachent au haut des arbres fruitiers : on les détruit en les arroſant avec de la ſauge qu'on a fait bouillir dans l'eau. 11°. Les chenilles : le meilleur reméde eſt de faire écheniller les arbres pendant l'Hyver, & avant qu'ils pouſſent : on jette au feu les foureaux des chenilles, & on enduit de vieux oing épais d'un doigt, le tronc de l'arbre à un pied de terre. 12°. Les fourmis, on repand de la ſciûre de bois au pied de tous les arbres, ou on fait un cercle de glu autour. Les limaçons : on les écraſe matin & ſoir, après la pluie. A l'égard des calendres, ou charanſons. *Voyez* BLED.

INTSIA. Grand arbre du Malabar, qui eſt une eſpèce d'acacia toujours verd. Son écorce & ſes feuilles ſont employées, dans la Médecine, pour les maux de ventre & les ulcères.

IPECACUANHA. Petite racine médecinale, qui vient de l'Amérique : la brune eſt plus eſtimée que la blanche & la rouge. Elle purge par haut & par bas, & raffermit les fibres des viſceres : elle eſt fort bonne contre la dyſſenterie : la doſe eſt de dix-huit grains, juſqu'à trente-ſix pour les plus robuſtes.

IPEREAU. *Voyez* YPREAU.

IRACAHA. Arbre des Indes Occidentales, dont les branches ſont épaiſſes au ſommet. Ses feuilles reſſemblent à celles du figuier, & ſon fruit eſt une eſpèce de poire jaunâtre, dont le goût eſt eſtimé.

IRIPA. Arbre du Malabar, dont les feuilles, bouillies dans l'urine de vache, guériſſent toutes les maladies de la peau.

IRIS. Plante ainſi nommée parce que ſes fleurs reſſemblent à peu-près aux couleurs de l'arc-en-ciel: il y en a d'une infinité de ſortes, de communes, de ſimples, de doubles, de Perſe, d'Angleterre, de Florence, de Suiſſe, &c. De tous les Iris, les unes fleuriſſent en Avril, d'autres en Mai: leurs fleurs changent de couleur & de figure, & contribuent à l'ornement d'un jardin. On les multiplie par le moyen des cayeux détachés de leurs racines, lorſque les tiges ſont deſſéchées: cette fleur demande une terre légere.

IRIS DE FLORENCE. Racine blanche, groſſe comme le pouce, qui vient de Florence: la bonne doit être bien nourrie, blanche, d'une odeur de violette, d'un goût amer: elle eſt chaude, inciſive. Son uſage eſt dans les affections du poumon, dans la toux, l'aſthme, les tranchées des enfans: elle remédie à la puanteur de l'haleine, étant tenue dans la bouche.

ISARD. Nom qu'on donne dans les Pyrenées à l'eſpèce de Chèvre, qui ſe nomme ailleurs Chamois, & dont la peau eſt fort eſtimée dans le commerce des cuirs. On prétend qu'il ſe trouve, dans ſa veſſie, une ſorte de *beſoard*, à laquelle on attribue d'excellentes propriétés.

ISOPYRON. Plante, qui eſt une eſpèce de *phaſeole*, & qui porte une graine dont on peut faire d'aſſez bon pain. En teinture, elle eſt bonne pour le rhume & pour les maux de poitrine.

ISORAMUNE. Arbre du Malabar, dont le ſuc de la racine eſt fort vanté pour les maladies de la poitrine.

ITICUCU. Racine purgative du Breſil. C'eſt auſſi un fébrifuge eſtimé. Elle ſe confit au ſucre.

IVE. Herbe rampante, dont les feuilles ſont comme entaſſées les unes ſur les autres, & ont la forme & l'odeur du pin. On l'appelle *Ive muſquée*, pour la diſtinguer de quelques autres eſpèces d'*Ives*. Son goût eſt âcre & amer. En teinture, elle eſt eſtimée pour

la jauniſſe, les difficultés d'urine, & les tranchées du ventre.

IVOIRE. Subſtance oſſeuſe, que les uns regardent comme une corne, d'autres comme une dent d'éléphant, & qui ne porte le nom d'*Ivoire*, que lorſqu'elle eſt détachée de la machoire de cet animal, pour être miſe en œuvre. Dans le commerce en gros, les Marchands lui donnent le nom de *Morfil*. On appelle *noir d'ivoir* ou *noir de velour*, des trochiſques d'ivoire brûlé, qui ſervent à la teinture.

IVRAIE *ou* IVROIE. Mauvaiſe herbe qui croît parmi le froment, & qui porte une graine noire. On fait venir ſon nom, de ce qu'étant en trop grande quantité dans le pain, l'*ivraie* cauſe, dit on, une ſorte d'*ivreſſe*. Quelques-uns croient qu'elle n'eſt qu'une corruption du froment, & prétendent même qu'elle en reprend, quelque-fois, la nature & la forme. Il y a une *Ivraie* ſauvage, dont les feuilles reſſembleroient à celles de l'orge, ſi elles n'étoient plus droites, & qui s'appelle autrement l'*Ivraie des Souris*; parce que les ſouris la rongent.

J

JAAIA. Nom que les Négres donnent à l'arbriſſeau d'Afrique que nous nommons *Paretuvier*, & les Anglois *Mangrove*. Il croît dans les lieux marécageux. Ses branches ſe courbant juſqu'à terre y prennent racine, & pouſſent de nouveaux *Jaaias*, qui forment ainſi, avec le temps, des bois impénétrables. Il en croît auſſi, dans pluſieurs endroits, ſur le bord de la mer, & les huîtres s'attachent aux branches.

JAAROBA. Phaſeole du Breſil dont les racines ſe mangent.

JABATOPITA. Arbre du Breſil dont les fleurs, diſpoſées en grappes jaunes, jettent une excellente odeur. Ses feuilles ſont belles, & pour fruits, il porte de petites baies preſque triangulaires, dont on tire une huile fort ſaine.

JABUTICABA. Grand arbre du Breſil qui porte une eſpèce de petit limon, de couleur noire, & d'un goût fort agréable.

JACA *ou* JAQUES. Eſpèce de citrouille de l'Iſle de Java, & d'autres Pays des Indes, qui croît ſur le tronc d'un grand arbre, & qui change de goût, ſuivant les degrés de ſa maturité. Elle contient des noyaux dont les amandes ſe mangent cuites.

JACAPE. Jonc de l'Amérique Méridionale, qui ne porte ni fleurs, ni ſemence, mais dont la décoction eſt fort vantée contre toutes ſortes de venins.

JACAPUCAYA. Arbre du Breſil d'un bois fort dur, dont le fruit a la forme d'un calice couvert, qui s'ouvre de lui même lorſqu'il eſt mur. Il contient pluſieurs châtaignes qui ne ſont pas nuiſibles, ſi on les mange cuites, mais qui font tomber tout le poil du corps, ſi on les mange crues.

JACARANDA. Grand arbre des Indes dont le

fruit, qui eſt d'une figure fort irréguliere & de la grandeur de la main, ſe nomme *Manipoy*. Il ſe mange cuit, & paſſe pour fort ſtomachal. Le bois eſt blanc: mais on en diſtingue un autre, dont le bois eſt noir. Tous deux ſont beaux & fort durs.

JACÉE. Plante dont les feuilles ſont d'abord rondes & dentelées, mais s'allongent en croiſſant, & qui porte une ſorte de violette rouge au-deſſus, jaune au-deſſous, & blanche au milieu, mais ſans odeur. On en diſtingue deux eſpèces, la grande, & la petite qui n'a que deux couleurs. On fait boire de l'eau de cette fleur aux Enfans pour les tranchées.

JACINTE. *Voyez* HYACINTHE.

JACKAL. Eſpèces de Chiens ſauvages & voraces, qui ne ſont pas rares en Afrique & en Aſie, & qui ſe rendent redoutables lorſqu'ils marchent en troupes. On prétend que le *Jackal* chaſſe pour le lion; qu'il crie pour l'avertir, après avoir pris quelqu'autre bête, & que lorſque le lion eſt raſſaſié, il mange ſes reſtes. Les Portugais l'appellent *Adive*.

JACOBÉE. Plante qui porte des fleurs fort blanches.

JACUA-ACANGA. Plante du Breſil fort employée dans la Médecine pour les onguens & les cataplaſmes déterſifs & vulnéraires. Ses feuilles ſont de la grandeur de la main & plus piquantes que l'ortie. Elle porte une eſpèce d'épis, comme le plantain, au bout deſquels croît une petite fleur bleue & jaune, en forme de petit calice. Les Portugais nomment cette plante *Fedagoſo*.

JADE. Pierre fort dure couleur d'olive, dont on fait des poignées de ſabre en Pologne & en Turquie. On lui attribue des vertus contre la gravelle & la colique néphrétique, par une ſimple application ſur les reins.

JAGOARUCU. Animal du Breſil qui aboie comme le chien, & qui en tient lieu aux habitans. C'en eſt apparemment une eſpèce différente des nôtres.

JAGUACINI. Animal du Breſil qui a quelque

reſſemblance avec le renard, & qai fait la guerre aux cannes de ſucre, aux crabes & aux écreviſſes.

JAIS *ou* JAIET. Pierre minérale de couleur noire, qui reçoit un fort beau poli. Elle eſt combuſtible & rend une odeur de ſouffre, lorſqu'on la brûle. On fait dans les verreries, une ſorte de verre en filets creux, qui imitent le *Jais* minéral, & qui porte le même nom.

JALAP. Racine médecinale qui vient des Indes Occidentales : la bonne eſt de couleur griſe d'un goût un peu âcre, difficile à rompre avec les mains : elle purge beaucoup & principalement les ſéroſités. Son uſage eſt dans l'hydropiſie, la goutte, les obſtructions. La doſe en ſubſtance eſt de demi-ſcrupule à un ſcrupule : la meilleure maniere de donner le Jalap, c'eſt en boiſſon dans du vin blanc qu'on a fait infuſer vingt-quatre heures avant que de le prendre, parce que le vin a alors tout le temps d'ouvrir les pores de la plante, & de le diſpoſer à agir avec plus de facilité, c'eſt un excellent purgatif dans tous les cas où il s'agit de faire évacuer des humeurs ſéreuſes : mais on ne doit point le donner dans les fiévres aiguës, ni aux perſonnes d'un tempéramment ſec & chaud.

JAMACARU. Nom de pluſieurs eſpèce de figuiers de l'Amérique, dont tous les Voyageurs parlent avec éloge. Les fruits en ſont fort rafraîchiſſans ; mais les ſemences ſont deſſicatives & aſtringentes.

JAMBOLOM. Eſpèce de Myrte Indien dont le fruit reſſemble à de groſſes olives, & ſe confit au vinaigre, pour exciter l'appétit. Le goût en eſt fort âpre.

JAMBOS. Fruit d'un arbre des Indes que les Portugais ont nommé *Jambeyro*. On en diſtingue pluſieurs ſortes, dont les meilleurs ont une odeur de roſe ; les uns avec un noyau, d'autres ſans noyau. Ils ſe mangent à l'entrée de la table. comme le melon. L'arbre qui les porte n'eſt jamais ſans fleurs & ſans fruits. Les uns & les autres ſe confiſent au ſucre.

JANAKA. Animal quadrupède d'Afrique, qui eſt de la groſſeur d'un cheval, & qui a le cou fort long, avec

avec les cornes d'un bœuf, & des veſſies aux côtés.

JANDIROBE. Herbe des parties méridionales de l'Amérique, qui s'attache aux arbres comme le lierre, & qui porte pour fruit une eſpèce de coing, dont la chair eſt blanche. Elle contient trois amandes, dont on tire une huile jaune, qui ſert utilement à frotter le corps, dans les douleurs qui viennent du froid.

JANGOMAS. Arbre des Indes, hériſſés d'épines, dont le fruit, ſemblable à celui du ſorbier, & de couleur jaune dans ſa maturité, a le goût de nos prunaux. Il a des qualités aſtringentes, qui le font employer pour arrêter le cours de ventre & les inflammations de gorge.

JANIPABE. Arbre du Breſil, qui change de feuilles tous les mois, & qui porte une eſpèce d'orange qui a le goût de la pomme de coing. Son jus, quoique blanc d'abord, devient noir enſuite, & les Sauvages s'en ſervent pour ſe noircir la peau.

JAPARANDIBA. Eſpèce de pommier du Breſil, du moins pour la forme extérieure de ſon fruit, qui contient d'ailleurs un noyau de la groſſeur d'une aveline, & de la forme d'un cœur. On met les feuilles au rang des meilleurs apéritifs.

JARARAQUE. Serpent noirâtre du Breſil, environ de trois pieds de long, qui ſiffle comme la vipere, & dont la morſure eſt fort dangereuſe. Le *Jararacucu*, le *Jararacopitinga*, & le *Jararacapeba*, ſont d'autres Serpens fort venimeux du même Pays.

JARGONELLE. Poire d'Automne, fort pierreuſe, qui n'eſt bonne qu'à cuire.

JARS. Mâle de l'Oye; comme *Coq* eſt le nom du mâle de la Poule.

JASMIN. Arbriſſeau qui porte des fleurs de ce nom. Le Jaſmin pouſſe pluſieurs tiges & feuilles d'un verd brun: ſes fleurs, qui naiſſent par bouquets, ſont blanches & d'une odeur fort douce: le Jaſmin d'Eſpagne porte des fleurs plus grandes & plus odorantes; elles ſont blanches en dedans & rougeâtres en dehors; il vient de Provence comme les orangers. Il y a pluſieurs autres ſortes de Jaſmins, tels que celui d'Amé-

rique, d'Arabie, de Catalogne, le jaune d'Inde de Virginie, le jaune jonquille, &c. Le Jaſmin ordinaire demande d'être cultivé avec ſoin : on le plante dans une terre potagere, & on lui donne quelques labours pendant l'année; on le met ordinairement le long des murs en eſpaliers; on le multiplie de marcottes & de boutures en Avril; on doit lui couvrir le pied pendant les gelées avec du fumier ſec.

JASPAGATHE. Pierre précieuſe, compoſée de Jaſpe & d'Agathe, qu'on vante pour la pleureſie.

JASPE. Eſpèce de marbre qui approche de la nature de l'Agathe, & qui eſt ordinairement verd; mais le plus beau eſt celui qui eſt tacheté de diverſes couleurs; d'où eſt venu le mot *jaſpé*, pour ſignifier ce qui eſt ainſi tacheté. On attribue au *jaſpe* la vertu d'arrêter le ſang.

JAVERIS. Pourceau ſauvage d'Amérique, qui a le nombril ſur le dos, & qui eſt fort difficile à prendre, parce qu'il ne ſe laſſe pas de courir, & que d'ailleurs ſes défenſes ſont redoutables. C'eſt une eſpèce de ſanglier.

JEAN LE BLANC *ou* L'OISEAU ST. MARTIN. Eſpèce d'Aigle qu'on nomme auſſi *Pyrargue*, de ſon nom grec & latin, plus petite que les autres aigles, mais qui a le bec plus long, fort jaune & fort crochu. On trouve auſſi quelques différences dans la couleur de ſes yeux & de ſon pennage, ſurtout à ſa queue, qui eſt entiérement blanche, depuis le croupion; ce qui le fait nommer auſſi *Queue blanche*, quoiqu'elle ait des deux côtés deux petites pennes noires, qui s'appellent *Plume du coin*. Il a la jambe ſans plumes, & jaunes, comme les pieds, & les ſerres fort aigues.

JECUIBA. Arbre de l'Amérique Méridionale dont le bois eſt d'un rouge brun, avec des ondes noires, & ſe tranſporte pour les ouvrages de ſculpture.

JEQUITINGUAM. Arbre du Breſil dans le fruit duquel eſt une amande noire & ronde, dont l'écorce a la vertu du ſavon pour nettoyer. Le fruit a la forme d'une fraiſe.

JEREPEMONGA. Serpent aquatique du Breſil,

qui a, dit-on, la propriété d'arrêter ſi fortement tout ce qui le touche, qu'il fait ſa nourriture des animaux qui ſe collent ainſi à ſa peau en y touchant.

JONCS. Les Joncs ſont des tiges vertes, rondes ou en lames d'épée, qui n'ont ni feuilles ni branches, & naiſſent dans les eaux ou proche de celles qui croupiſſent. Les Joncs marins qu'on appelle ſainfoin d'Eſpagne ou landes, croiſſent dans les landes & terres les plus ſtériles, même ſans qu'on les ait ſemés: il eſt vrai que celui qui vient de ſemence eſt meilleur & plus délicat. On donne l'un & l'autre aux beſtiaux, hâché ou pilé: on doit couper les Joncs, ainſi que les roſeaux, par un beau temps, & on les laiſſe ſur pied pendant trois ou quatre jours afin qu'ils ſéchent: on en fait auſſi des toits, des paillaſſons, des corbeilles, des balais, &c.

JONCS MARINS. Eſpèce de foin dont la tige eſt dure & la fleur jaunâtre: la partie du Jonc qui a pouſſé la derniere eſt une bonne nourriture pour toute ſorte de beſtiaux, bœufs, vaches, chevaux, parce que c'eſt la plus tendre: on la pile dans un auge ou autre machine ſemblable; le reſte de la paille ſert à divers uſages, comme pour chauffer le four; la graine en eſt noire & fort menue. Pour un arpent il en faut la valeur de trois pintes de Paris: enſuite on herſe la terre. Cette plante devient groſſe comme le pouce lorſqu'on la laiſſe trois ans ſans la couper: bien des gens coupent les Joncs toujours en verd & tendres, dès la fin de l'Automne, & les fauchent ainſi, cinq ou ſix fois l'an. On doit le ſemer au mois de Mars parmi quelques menus grains, & on les récolte au mois d'Août ſuivant.

JONQUILLE. La Jonquille eſt une fleur qui vient ſur tige & qui fleurit en Mars: il y en a de diverſes ſortes. Les Jonquilles en général ſe perpétuent de ſemence, mais plus promptement par les oignons: on couvre les oignons de terre légere à la hauteur d'un pied de terre graſſe: on les arroſe modérement: on les léve au mois de Septembre, & on en coupe les filets & les cheveux: les blanches & les jaunes doubles ſont mieux dans des pots que dans des planches.

JONTHLASPI. Plante ſarmenteuſe, qui eſt une eſpèce de Thlaſpi, couverte, ſuivant la ſignification du mot grec compoſé, d'un *poil blanc*, qui la fait réſiſter au froid. On diſtingue le grand & le petit, tous deux déterſifs & vulnéraires.

JOTTE. Légume qui eſt une eſpèce de bête, & qui entre dans les potages.

JOUBARBE. Plante qui croît ſur les vieilles murailles ou maſures: ſa tige eſt haute d'un pied & demi: il en ſort deux branches qui pouſſent des fleurs de couleur brune. Sa décoction eſt bonne contre la dyſenterie: mêlée avec de l'huile roſat, & appliquée, elle guérit les douleurs de la tête.

JUABEBA. Arbriſſeau de l'Amérique, dont on vante beaucoup la racine, pour les obſtructions des reins. Elle eſt d'une amertume extraordinaire.

JUBIS. Raiſins en grappes, ſechés au ſoleil, que les Épiciers tirent ordinairement de Provence, pour les proviſions de Carême.

JUCA. Plante de l'Amérique, dont la forme reſſemble beaucoup à celle de l'ananas. On tire, de ſes feuilles, une eſpèce de fil, qui eſt d'un bon uſage.

JUGIOLINE *ou* SESAME. Plante, qui produit une eſpèce de millet, & qui eſt venue des Indes, où les Habitans la cultivent pour aſſaiſonner leurs viandes. Elle a des vertus réſolutives, pour toutes ſortes de duretés. On s'en ſert auſſi pour la brûlure.

JUJUBIER. Arbre qui porte les Jujubes: ce fruit reſſemble aſſez aux cornouilles, mais il eſt un peu plus gros & d'un rouge obſcur; il a un noyau comme l'olive. Cet arbre ne vient que dans les Pays chauds, comme en Italie, Provence & Languedoc.

JULIENNES. Fleurs blanches qui viennent en forme de bouquet: quelquefois elles ſont diverſifiées de blanc & de purpurin: elles ſe multiplient de graine, de bouture & de plant enraciné.

JULIS. Petit poiſſon de la mer Adriatique, long comme le doigt, & couvert de petites écailles tendres, qui repreſentent toutes les couleurs de l'arc-en-ciel. Il

nâge en troupe. On le mange; mais avec la précaution d'en ôter la tête, qui paſſe pour un poiſon.

JULUS. Petit inſecte terreſtre, compoſé de pluſieurs anneaux, qui marche ſur pluſieurs pattes, & qui ſe roule lorſqu'on le touche. On prétend que pris dans du vin, il eſt bon pour la jauniſſe & pour la difficulté d'uriner.

JUMARS. Animal engendré d'un taureau & d'une jument, ou d'un taureau & d'une aneſſe. Il eſt aſſez commun en Auvergne, où il ſert de bête de charge. Il reſſemble à la vache par la tête & la queue, & au cheval par les pieds & les reins. Ses cornes ſont fort petites.

JUNCAGUE. Plante des marais, qui tient beaucoup du gramen, mais dont les feuilles reſſemblent au jonc le plus menu. Ses ſommités ſe terminent par des épis, qui portent des fleurs à pluſieurs feuilles, diſpoſées en roſe.

JUNCAIRE. Plante rameuſe, déterſive & vulnéraire, qui eſt une eſpèce de *Rubie*, & dont les tiges reſſemblent au jonc; mais ſes feuilles approchent de celles du lin, & ſes fleurs ſont blanches & pailleuſes. Elle croît dans les vignobles ſablonneux.

JUNIPAP. Grand arbre du Breſil, qui porte une eſpèce de pommes jaunes, de fort bon goût dans leur maturité. Ses fleurs ſont blanches, & ſes feuilles, ſemblables à celles du chêne, mais beaucoup plus grandes.

JUSQUIAME. Herbe à groſſes tiges, dont on diſtingue pluſieurs ſortes. Celle qui a la graine noire eſt dangereuſe, & produit un aſſoupiſſement pernicieux. Le *Juſquiame*, qui a la fleur & la graine blanches, s'emploie dans la Médecine en qualité de refrigeratif. Ses feuilles ſont noires, velues & déchiquetées.

JYNX. Petit oiſeau, qui eſt un peu plus gros que le pinçon, & qui a la langue ſi forte & ſi aiguë, qu'elle perce comme une aiguille. Il fait ſon nid dans les troncs des arbres & des édifices. On en fait manger pour l'épilepſie; & ſa chair eſt d'ailleurs fort bonne.

K

KAEY. Grand arbre de Nigritie, dont le bois ſert à conſtruire des canots, & dont les feuilles ont des vertus contre diverſes maladies.

KAKA - TODDALI. Arbriſſeau fort commun au Malabar dont la racine & le fruit verd, frits dans l'huile, forment un onguent fort vanté pour la goutte.

KAMINE-MASLA. Drogue médecinale qui ſe forme en Siberie, ſur les plus hautes montagnes & les rochers les plus durs, comme une eſpèce de chaux ou de beurre de pierre, & qui ſe diſſout dans l'eau comme le ſel. On lui attribue quantité de vertus, ſurtout pour la dyſſenterie & les maux vénériens; mais ſes effets ſont violens.

KANESSI. Nom de deux Arbres Orientaux dont les feuilles ſéchées ſe vendent au nombre des drogues. On les réduit en poudre pour les prendre dans du lait, contre la diarrhée.

KAOUANE. Eſpèce de Tortue qui a la tête beaucoup plus groſſe que les autres, mais dont la chair, l'écaille & l'huile ſont moins eſtimées. Son écaille eſt mince, & marbrée de blanc & de noir. La *Kaouane* ſe défend de la patte & de la queue. Elle ſe pêche aux Iſles du Caieman.

KARABÉ. Nom que les Arabes ont donné à l'Ambre jaune, & qui ſignifie, dans leur langue, *Tirepaille*, parce que c'eſt en effet une des propriétés de l'ambre. Quelques-uns prétendent néanmoins que les trochiſques de *Karabé*, qui viennent du Levant, ne ſont que de la gomme de peuplier.

KARATAS. Grande plante d'Amérique dont les feuilles bouillies donnent une eſpèce de fil, qui ſert à faire de la toile, & des filets pour la pêche. Elles

ſont rondes comme celles de l'aloës, & terminées en pointes triangulaires. Il y a d'autres eſpèces de *Karatas*; une dont les feuilles ſont creuſes & contiennent ſi bien l'eau de pluie, qu'elles ſont d'une grande reſſource dans les lieux ſecs; une autre qui porte un fruit en forme de gros clou, dont le goût tire ſur celui de la pomme de reinette, & dont on fait d'aſſez bonnes confitures.

KAROUATA. Eſpèce d'Ananas qui croît dans pluſieurs parties de l'Amérique Méridionale, & qui eſt bon pour le ſcorbut & la fièvre.

KATATIPTI-POU. Plante du Malabar dont les vertus ſont fort vantées, & qui ſe prend en infuſion comme le thé. L'*Hortus Malabaricus* contient quantité d'autres plantes, dont les noms commencent par *Kata*, *Katou*, *Kaſia*, &c.

KAUKI. Arbre de l'Iſle de Java, dont les fleurs diſtillées produiſent une eau qui a les mêmes vertus que l'eau roſe, & preſque la même odeur.

KERATOPHYTE. Plante viſqueuſe & tranſparente qui croît dans la mer, & qui ſe couvre d'une eſpèce de croute ſur laquelle on trouve quelquefois de fort belles couleurs. On en diſtingue pluſieurs eſpèces.

KERMÈS. Excreſcence de la groſſeur d'un grain de poivre, rouge & luiſante, qui croît ſur l'*Yeuſe* en Eſpagne & dans d'autres Pays chauds, & dans laquelle ſe forme une infinité de petits œufs qui deviennent des inſectes de couleur écarlate; auſſi ſert-elle à cette teinture. On en fait auſſi un cordial qui eſt amer, mais utile dans diverſes maladies, & propre à rétablir les eſprits vitaux. Il y a une préparation de l'Antimoine qu'on nomme auſſi *Kermès*, dont ſe fait la fameuſe poudre des Chartreux.

KNIPER. Oiſeau de riviere commun en Laponie, qui a le bec & les pieds rouges; le dos, la tête, & une partie des aîles noires; l'eſtomac & le ventre blancs. Comme il a le bec fort pointu, on le prend pour une eſpèce de *Pic*, plutôt que pour un *Canard* ſauvage.

KOLAK. Arbre de Nigritie dont le fruit eſt une eſpèce de prune aſſez eſtimée.

KYNOCEPHALE. Sorte de Singe qui a la tête aſſez ſemblable à celle du chien, ſuivant la ſignification de ſon nom, & les dents très-fortes. Il eſt aſſez commun en Égypte.

Fin de la premiere Partie.

608723

APPROBATION.

J'Ai lu par ordre de Monſeigneur le Chancelier un Ouvrage imprimé qui a pour titre : *Dictionnaire Portatif d'Hiſtoire Naturelle*, &c. je n'y ai rien trouvé qui doive en empêcher le débit. A Paris, ce 10 Septembre 1762.

BRISSON.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : à nos amés & féaux Conſeillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand'Conſeil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra, SALUT. Notre amé CLAUDE-JEAN-BAPTISTE BAUCHE, Libraire à Paris, Nous a fait expoſer qu'il deſireroit faire imprimer & donner au Public des Ouvrages qui ont pour titre : *Lettres ſur l'Education*, *Dictionnaire Portatif d'Hiſtoire Naturelle*, s'il nous plaiſoit lui accorder nos lettres de privilége pour ce néceſſaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Expoſant, Nous lui avons permis & permettons par ces Préſentes de faire imprimer leſdits Ouvrages autant de fois que bon lui ſemblera, & de les vendre, faire vendre &

débiter par tout notre royaume, pendant le tems de ſix années conſécutives, à compter du jour de la date des Préſentes. Faiſons défenſes à tous Imprimeurs, Libraires, & autres perſonnes, de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangere dans aucun lieu de notre obéiſſance; comme auſſi d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire leſd. Ouvrages, ni d'en faire aucuns extraits, ſous quelque prétexte que ce puiſſe être, ſans la permiſſion expreſſe & par écrit dudit Expoſant, ou de ceux qui auront droit de lui; à peine de confiſcation des exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Expoſant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts. A la charge que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles, que l'impreſſion deſdits Ouvrages ſera faite dans notre royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caracteres, conformément à la feuille imprimée attachée pour modele ſous le contre-ſcel des Préſentes; que l'Impétrant ſe conformera en tout aux réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725; qu'avant de les expoſer en vente, les manuſcrits qui auront ſervi de copie à l'impreſſion deſdits Ouvrages ſeront remis dans le même état où l'approbation y aura été donnée, ès mains de no-

tre très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le Sieur DE LAMOIGNON, & qu'il en ſera enſuite remis deux exemplaires de chacun dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Garde des Sceaux de France, le Sieur FEYDEAU DE BROU: le tout à peine de nullité des Préſentes. Du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Expoſant & ſes ayans cauſe, pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Préſentes qui ſera imprimée tout au long au commencement ou à la fin deſdits Ouvrages, ſoit tenue pour duement ſignifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conſeillers-Secretaires, foi ſoit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huiſſier ou Sergent ſur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles tous actes requis & néceſſaires, ſans demander autre permiſſion, & nonobſtant clameur de haro, charte normande & lettres à ce contraires. Car tel eſt notre plaiſir. DONNE' à Paris le vingt-ſeptieme jour du mois d'Octobre, l'an de grace mil ſept cent ſoixante-deux, & de notre regne le quarante-huitieme. Par le Roi en ſon Conſeil.

LE BEGUE.

Regiſtré ſur le Regiſtre XV. de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 778. fol. 351. conformément au Réglement de 1723. A Paris, ce 15 Novembre 1762.

LEBRETON, Syndic.